SEE FOLLOWING NOTE

PARTS OF THE ORIGINAL DOCUMENT

ARE OF POOR REPRODUCTIVE QUALITY

CERTAINES PARTIES DU DOCUMENT ORIGINAL

SONT DE PIÈTRE QUALITÉ DE REPRODUCTION

Intoxications alimentaires et maladies d'origine hydrique au Canada

1983-84

89-03776/

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES ET MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE

AU CANADA

Sommaires annuels

1983-84

Direction générale de la protection de la santé
Santé et Bien-être social Canada

Publié par les Publications Polyscience Inc.,
en collaboration avec
le centre d'édition du gouvernement du Canada
Ministère des Approvisionnements et Services Canada

sous l'autorité du ministre de la
Santé et du Bien-être social

1988

Also available in English under the title
"Foodborne and Waterborne Disease
in Canada,
Annual Summaries 1983, 1984"

Imprimé au Canada

ISBN 0-921317-07-7

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada, 1988
No. de cat. H40-11/1984F

AVANT-PROPOS

Le présent rapport a pour but de résumer les renseignements fournis par les autorités fédérales, provinciales, régionales et municipales sur les intoxications alimentaires et les maladies d'origine hydrique survenues au Canada en 1983 et en 1984. Nous avons réuni en une seule publication des données relatives à ces deux années afin de réduire l'écart entre le moment où apparaissent les intoxications alimentaires et le moment où les renseignements sont compilés dans ces sommaires. Le prochain sommaire regroupera dans une même publication les années 1985 et 1986. Ce rapport a été compilé au sein de la Direction générale de la protection de la santé par le Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire de la Direction des aliments, en collaboration avec le Bureau d'épidémiologie du Laboratoire de lutte contre la maladie et le Bureau des dangers des produits chimiques de la Direction de l'hygiène du milieu. Ces renseignements sont principalement destinés aux personnes responsables de la lutte contre la maladie. Le rapport peut être cité sans autorisation préalable et, au cas où l'on désirerait avoir des renseignements complémentaires, s'adresser au Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire. Toute contribution à des rapports ultérieurs serait la bienvenue. Prière de s'adresser au :

Centre de déclaration des maladies d'origine alimentaire
Bureau de microbiologie
Direction des aliments
Direction générale de la protection de la santé
Pré Tunney
Ottawa (Ontario) K1A OL2
A l'attention du Dr. E. Todd
(téléphone : 613-957-0887)

Ce rapport peut être cité de la façon suivante :
"Intoxications alimentaires et maladies d'origine hydrique au Canada, Sommaires annuels 1983 et 1984"
Direction générale de la protection de la santé, Santé et Bien-être social Canada, Ottawa, 1988.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Introduction	2
Les données : Les intoxications alimentaires	2-3
Épisodes et cas	2
Aliments	2-3
Temps et distribution régionale des maladies	3
Tableaux 1 à 27	4-38
Énumération des épisodes d'intoxications alimentaires :	39-130
1983	41-83
1984	84-130
Articles sur des épisodes d'intoxications alimentaires mentionnés dans ce sommaire	131-135
Directives pour la confirmation des intoxications alimentaires	136-138
Les données : Les maladies d'origine hydrique	139-140
Énumération des maladies d'origine hydrique: 1983-1984	141
Remerciements	142

INTRODUCTION

Les objectifs et les définitions des termes ont été présentés dans les sommaires annuels précédents et ne seront pas répétés ici. Dans ce sommaire, les données des deux années - 1983 et 1984 - ont été établies, discutées et comparées aux données de 1982. Dans la plupart des tableaux, les données de ces trois années ont été disposées séparément. Seules les grandes lignes seront mentionnées dans le texte car les lecteurs recherchant des données spécifiques consulteront les tableaux et les énumérations d'épisodes d'intoxications alimentaires.

LES DONNÉES : LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Épisodes et cas

Même si le nombre total d'épisodes d'intoxications alimentaires a été semblable en 1982 (988) et en 1983 (963), plus de 190 épisodes supplémentaires sont survenus en 1984 (1 180), soit le nombre le plus élevé depuis qu'on a commencé à tenir ces statistiques en 1973. L'augmentation se classait en majorité dans la catégorie d'étiologie inconnue (tableau 1). La tendance fut légèrement différente pour le nombre de cas; c'est en 1983 qu'on en a relevé le moins (5 955), comparativement à 1982 (7 384) et à 1984 (9 855); ce fut en 1984 le plus grand nombre de cas jamais enregistrés en une année (tableau 2). L'augmentation observée en 1984 a été causée par une importante poussée de salmonellose (2 700 cas) et plusieurs centaines d'épisodes d'étiologie inconnue de plus que d'habitude. Le pourcentage des épisodes d'étiologie connue (20,1 % en 1983, 20,3 % en 1984) était inférieur à celui de 1982 (26,2 %), même si le nombre d'épisodes microbiologiques est resté relativement constant (165 en 1982, 160 en 1983 et 178 en 1984) (tableau 1). Cependant, on a observé une plus grande fluctuation dans le nombre de cas d'origine microbiologique (3 554 en 1982, 2 297 en 1983 et 5 592 en 1984) (tableau 2). Les agents microbiens les plus fréquemment rencontrés ont été Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Bacillus cereus et Campylobacter (tableau 3). Aucune maladie parasitaire ni intoxication par toxine paralysante des coquillages n'est survenue en 1983 ou en 1984 mais des intoxications ciguatériques et par Datura ont été signalées pour la première fois dans ces sommaires. Les agents chimiques, particulièrement les composés rances et les matières étrangères, ont continué de causer des intoxications alimentaires en 1983 et 1984 mais pas au même rythme qu'en 1982.

Il y a eu 3 décès en 1983, le premier causé par le botulisme, le deuxième par une salmonellose et le troisième par la présence de méthanol dans de la vodka. Deux décès sont survenus en 1984, l'un causé par le botulisme et l'autre par une salmonellose.

Aliments

Comme lors des années précédentes, si l'on considère tous les aliments concernés, la viande est responsable de la plus grande partie des intoxications, soit 20,2 % en 1983, 19,4 % en 1984, suivie par la volaille, les produits laitiers, les produits d'origine marine et les

produits de boulangerie (tableau 4). Cependant, on a observé une plus grande fluctuation dans le nombre de cas associés aux différents types d'aliments pendant les deux années. En 1983, le plus grand nombre des cas concernait la volaille et la viande. Pour 1984, dans l'ordre, les produits laitiers (à cause d'une grande poussée épidémique causée par du fromage), la viande puis la volaille. Les aliments spécifiques à l'origine d'intoxications alimentaires sont détaillés aux tableaux 5 à 18. L'association de ces aliments à des agents d'étiologie spécifique est démontrée au tableau 19. Les bactéries ont causé des maladies généralement à la suite de la consommation de viande, de volaille, de produits marins et laitiers, des mets chinois, de salades et sandwiches; les levures et les moisissures, à la suite de la consommation de produits de boulangerie et de boissons; les organismes animaux et végétaux par l'intermédiaire de boissons; et les produits chimiques par l'intermédiaire de produits de boulangerie, d'aliments pour bébé, de boissons et de légumes en conserve. Les aliments causant la maladie provenaient surtout d'établissements de restauration et de commerces de détail en alimentation (tableaux 20a et b). En particulier, les restaurants ordinaires, les restaurants-minute, les institutions et les traiteurs ont été les principaux établissements de restauration mis en cause (tableaux 21a et b). Ces proportions diffèrent légèrement si les endroits où les aliments ont été manipulés inadéquatement sont inspectés. Par ordre d'importance, ce sont les établissements de restauration (restaurants et hôtels, institutions, traiteurs, et restaurants-minute), les domiciles, les établissements de transformation alimentaire, les fermes et les laiteries, et les magasins de détail en alimentation (tableaux 22a et b; tableaux 23a et b). Les agents spécifiques et les aliments impliqués lorsque la maladie résultait d'une manipulation inadéquate sont décrits aux tableaux 24a et b. Salmonella, Staphylococcus, Bacillus, les moisissures, les levures, les matières étrangères et divers agents chimiques ont été les principaux agents d'étiologie connue mis en cause.

Temps et distribution régionale des maladies

Des épisodes sont survenus tous les mois de l'année, mais la distribution n'a pas été la même pour les deux années. En 1983, février, juin, septembre, octobre et novembre ont été les mois où l'on a signalé le plus d'épisodes. En 1984, ce fut les mois de janvier, juillet et octobre (tableau 25). Pour les deux années, l'Ontario a signalé plus de la moitié des épisodes (60,9-61,1 %), puis le Québec (11,8-13,3 %), la Colombie-Britannique (11,4-11,6 %) et l'Alberta (3,3-6,9 %). Si l'on se base sur la population, le nombre d'épisodes en 1983 était plus élevé en Ontario, en Colombie-Britannique et dans les provinces des Prairies. L'ordre était quelque peu différent en 1984 : l'Ontario, les Territoires du Nord-Ouest, le Manitoba, la Colombie-Britannique et la Saskatchewan (tableau 26). Les cas étaient plus fréquents en Ontario (46,6-53,5 %), au Québec (9,1-12,2 %) et en Colombie-Britannique (8,1-8,2 %) (tableau 27). La plus grande poussée épidémique enregistrée en 1984 (2 700 cas) est survenue dans cinq provinces (les Maritimes et l'Ontario).

TABLEAU 1

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Étiologie	Épidémies						Cas singuliers						Total					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Microbiologique	113	112	133	14.3	14.9	13.1	52	48	45	26.4	22.7	27.3	165	160	178	16.7	16.6	15.1
Parasitaire	2	-	-	0.3	-	-	1	-	-	0.5	-	-	3	-	-	0.3	-	-
Animale	8	1	1	1.0	0.1	0.1	6	1	4	3.0	0.5	2.4	14	2	5	1.4	0.2	0.4
Végétale	2	3	1	0.3	0.4	0.1	6	-	-	3.0	-	-	8	3	1	0.8	0.3	0.1
Chimique	25	4	16	3.2	0.5	1.6	44	25	39	22.3	11.8	23.6	69	29	55	7.0	3.0	4.6
total connu	**150**	**120**	**151**	**19.0**	**16.0**	**14.9**	**109**	**74**	**88**	**55.3**	**35.1**	**53.3**	**259**	**194**	**239**	**26.2**	**20.1**	**20.2**
Inconnue																		
probablement microbiologique	130	158	237	16.4	21.0	23.3	80	95	45	40.6	45.0	27.3	210	253	282	21.3	26.3	23.9
probablement animale	1	-	1	0.1	-	0.1	-	1	1	-	0.5	0.6	1	1	2	0.1	0.1	0.2
probablement végétale	1	1	-	0.1	0.1	-	-	-	1	-	-	0.6	1	1	1	0.1	0.1	0.1
probablement chimique	12	11	12	1.5	1.5	1.2	6	38	22	3.0	18.0	13.3	18	49	34	1.8	5.1	2.9
probablement chimique ou microbiologique	-	-	-	-	-	-	1	-	-	0.5	-	-	1	-	-	0.1	-	-
autre	497	462	615	62.8	61.4	60.6	1	3	8	0.5	1.4	4.8	498	465	623	50.4	48.3	52.8
total inconnu	**641**	**632**	**865**	**81.0**	**84.0**	**85.1**	**88**	**137**	**77**	**44.7**	**64.9**	**46.7**	**729**	**769**	**942**	**73.8**	**79.9**	**79.8**
TOTAL	**791**	**752**	**1016**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**197**	**211**	**165**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**988**	**963**	**1181**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

SO = sans objet

TABLEAU 2

CAS D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Étiologie	Cas associés aux épidémies						Cas singuliers						Cas Totaux					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Microbiologique	3502	2249	5547	48.7	39.2	57.2	52	48	45	26.4	22.7	27.3	3554	2297	5592	48.1	38.6	56.7
Parasitaire	58	-	-	0.8	-	-	1	-	-	0.5	-	-	59	-	-	0.8	-	-
Animale	27	2	2	0.4	-	-	6	1	4	3.0	0.5	2.4	33	3	6	0.4	0.1	0.1
Végétale	5	67	2	0.1	1.2	-	6	-	-	3.0	-	-	11	67	2	0.1	1.1	0.0
Chimique	59	11	43	0.8	0.2	0.4	44	25	39	22.3	11.8	23.6	103	36	82	1.4	0.6	0.8
total connu	**3651**	**2329**	**5594**	**50.8**	**40.5**	**57.7**	**109**	**74**	**88**	**55.3**	**35.1**	**53.3**	**3760**	**2403**	**5682**	**50.9**	**40.4**	**57.7**
Inconnue																		
probablement microbiologique	988	1198	1175	13.7	20.9	12.1	80	95	45	40.6	45.0	27.3	1068	1293	1220	14.5	21.7	12.4
probablement animale	4	-	12	0.1	-	0.1	-	1	1	-	0.5	0.6	4	1	13	0.1	0.0	0.1
probablement végétale	4	3	-	0.1	0.1	-	-	-	1	-	-	0.6	4	3	1	0.1	0.1	0.0
probablement chimique	49	29	28	0.7	0.5	0.3	6	38	22	3.0	18.0	13.3	55	67	50	0.7	1.1	0.5
probablement chimique ou microbiologique	-	-	-	-	-	-	1	-	-	0.5	-	-	1	-	-	0.0	-	-
autre	2491	2185	2883	34.7	38.0	29.8	1	3	8	0.5	1.4	4.8	2492	2188	2891	33.7	36.7	29.3
total inconnu	**3536**	**3415**	**4098**	**49.2**	**59.5**	**42.3**	**88**	**137**	**77**	**44.7**	**64.9**	**46.7**	**3624**	**3552**	**4175**	**49.1**	**59.6**	**42.3**
TOTAL	**7187**	**5744**	**9692**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**197**	**211**	**165**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**7384**	**5955**	**9857**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 3

NOMBRE DE PERSONNES TOUCHÉES PAR ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SELON L ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1982, 1983, 1984

Étiologie	Nombre d'épidémies			Cas singuliers			Nombre de cas associés aux épidémies			Nombre de cas/épidémies					
										Gamme			Médiane		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
MICROBIOLOGIQUE															
Bacillus cereus	7	9	9	8	5	5	101	147	38	3-43	2-68	2-12	8	3	3
autre Bacillus spp.	-	1	1	-	-	-	-	2	2	-	SO	SO	-	SO	SO
Brucella abortus	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Campylobacter spp.	4	7	11	6	3	8	39	132	430	2-32	2-80	2-337	2.5	12	5.0
Clostridium botulinum	3	3	7	-	4	3	6	7	14	2	2-3	2	2	2	2
Clostridium perfringens	18	13	16	-	1	4	1420	303	884	2-240	2-86	2-696	53	4	5
Coxiella burnetii	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Enterobacter cloacae	-	-	1	-	-	-	-	-	16	-	-	SO	-	-	-
Escherichia coli 0157:H7	2	2	1	-	-	-	37	23	7	4-33	4-19	SO	18.5	11.5	SO
Virus de l'hépatite A	-	2	-	-	-	-	-	7	-	-	3-4	-	-	3.5	-
Pseudomonas sp.	1	-	-	-	-	-	8	-	-	SO	-	-	SO	-	-
Salmonella spp.	48	50	54	9	19	2	1342	1324	3699	2-196	2-280	2-2700	12	5.5	4
Shigella flexneri	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Shigella sonnei	2	1	-	-	-	-	71	38	-	21-50	SO	-	35.5	-	-
Staphylococcus aureus	17	18	23	10	7	8	444	175	411	2-150	2-62	2-100	8	4	6
Streptococcus groupe A	-	2	-	-	-	-	-	32	-	-	2-30	-	-	16	-
Streptococcus groupe D	-	-	3	-	-	3	-	-	7	-	-	2-3	-	-	2
Yersinia enterocolitica	2	-	-	-	-	-	6	-	-	3	-	-	3	-	-
moisissures suspectes	5	2	3	15	5	8	18	5	7	2-8	2-3	2-3	2	2.5	2.0
levures suspectes	3	1	-	1	2	3	6	2	-	2	SO	-	2	SO	-
espèces multiples	1	1	4	1	-	1	4	52	32	SO	SO	2-25	SO	SO	2.5
total	**113**	**112**	**133**	**52**	**48**	**45**	**3502**	**2249**	**5547**	**2-240**	**2-280**	**2-2700**	**8**	**4**	**3.5**

PARASITAIRE																
Giardia lamblia	1	-	-	-	-	-	55	-	-	SO	-	-	SO	-	-
Trichinella spiralis	1	-	-	1	-	-	3	-	-	SO	-	-	SO	-	-
total	**2**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**58**	**-**	**-**	**3-55**	**-**	**-**	**29**	**-**	**-**
ANIMALE																
insectes	1	-	1	3	1	1	2	-	2	SO	-	SO	SO	-	-
matières étrangères d'origine animale	3	-	-	-	-	3	10	-	-	3-4	-	-	3	-	-
toxine paralysante des coquillages	3	-	-	3	-	-	13	-	-	4-5	-	-	4	-	-
scombridés	1	-	-	-	-	-	2	-	-	SO	-	-	SO	-	-
ciguatera	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	SO	-	SO	-	-
total	**8**	**1**	**1**	**6**	**1**	**4**	**27**	**2**	**2**	**2-5**	**SO**	**SO**	**3.5**	**-**	**-**
VÉGÉTALE																
algues	-	1	1	1	-	-	-	4	2	-	SO	SO	-	-	-
pommes (hyperacidité, excès d'acidité)	1	-	-	-	-	-	3	-	-	SO	-	-	-	-	-
gluten (maladie coéliaque)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Solanacease	1	2	-	1	-	-	2	63	-	SO	2-61	-	-	31.5	-
courge (difficile à avaler)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
pomme de terre sucrée (indigeste)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Verbena sp.	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	**2**	**3**	**1**	**6**	**-**	**-**	**5**	**67**	**2**	**2-3**	**2-61**	**-**	**2.5**	**34**	**SO**
CHIMIQUE																
métal	3	-	1	2	2	-	7	-	2	2-3	-	SO	2	-	SO
solvants	1	-	1	3	-	3	2	-	2	NA	-	SO	SO	-	SO
solutions de nettoyage	7	-	-	7	-	1	17	-	-	2-4	-	-	2	-	-
drogue	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
pénicilline	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
glutamate monosodique	-	-	2	-	-	1	-	-	6	-	-	2-4	-	-	3
composés rances	4	-	5	11	12	7	8	-	17	2	-	2-5	2	-	3
autres produits chimiques	3	1	3	5	3	4	8	3	7	2-3	SO	2-3	3	SO	2
matières étrangères	7	3	4	14	7	23	17	8	9	2-3	2-4	2-3	2	2	2
total	**25**	**4**	**16**	**44**	**25**	**39**	**59**	**11**	**43**	**2-4**	**2-4**	**2-5**	**2**	**2-5**	**2**
TOTAL CONNU	**150**	**120**	**151**	**109**	**74**	**88**	**3651**	**2329**	**5594**	**2-240**	**2-280**	**2-2700**	**4**	**4**	**3**
TOTAL INCONNU	**641**	**632**	**865**	**88**	**137**	**77**	**3536**	**3415**	**4098**	**2-100**	**2-200**	**2-125**	**3**	**2.5**	**2**
TOTAL	**791**	**752**	**1016**	**197**	**211**	**165**	**7187**	**5744**	**9692**	**2-240**	**2-280**	**2-2700**	**3**	**3**	**2**

SO = sans objet

TABLEAU 4

ALIMENTS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Aliments	Épidémies			Cas singuliers			Épisodes totaux						Cas totaux					
							Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Viande	181	162	204	28	33	25	209	195	229	21.2	20.2	19.4	1637	924	2179	22.2	15.5	22.1
Aliments d'origine marine	64	50	56	14	20	11	78	70	67	7.9	7.3	5.7	254	159	258	3.4	2.7	2.6
Volaille	85	90	141	9	10	5	94	100	146	9.5	10.4	12.4	1324	1619	708	17.9	27.2	7.2
Oeufs	1	2	3	-	1	1	1	3	4	0.1	0.3	0.3	2	7	107	0.0	0.1	1.1
Produits laitiers	48	52	89	23	34	15	71	86	104	7.2	8.9	8.8	357	333	3182	4.8	5.6	32.3
Produits de boulangerie	68	59	73	13	11	8	81	70	81	8.2	7.3	6.9	224	180	223	3.0	3.0	2.3
Préparations pour bébés	5	-	1	17	13	15	22	13	16	2.2	1.3	1.4	34	13	17	0.5	0.2	0.2
Confiseries	9	6	20	3	2	2	12	8	22	1.2	0.8	1.9	28	19	53	0.4	0.3	0.5
Légumes	25	25	36	7	6	12	32	31	48	3.2	3.2	4.1	245	216	115	3.3	3.6	1.2
Fruits	23	24	24	14	14	11	37	38	35	3.7	3.9	3.0	101	73	79	1.4	1.2	0.8
Mets chinois	46	60	59	4	2	8	50	62	67	5.1	6.4	5.7	157	229	272	2.1	3.8	2.8
Salades	23	14	40	6	7	2	29	21	42	2.9	2.2	3.6	185	113	283	2.5	1.9	2.9
Sandwiches	30	20	38	12	15	3	42	35	41	4.3	3.6	3.5	604	200	137	8.2	3.4	1.4
Boissons	23	18	22	30	19	33	53	37	55	5.4	3.8	4.7	159	66	85	2.2	1.1	0.9
Aliments divers	51	34	79	12	15	8	63	49	88	6.4	5.0	7.4	300	389	890	4.1	6.5	9.0
Inconnus	109	136	130	5	9	6	114	145	136	11.5	15.2	11.5	1773	1415	1266	24.0	23.8	12.8
TOTAL	791	752	1015	197	211	165	988	963	1181	100.0	100.0	100.0	7384	5955	9857	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 5

VIANDES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Viandes	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Boeuf:												
rôtis	17	9	29	8.1	4.6	12.7	547	53	1375	33.4	5.7	63.1
steaks	13	9	10	6.2	4.6	4.4	151	79	24	9.2	8.6	1.1
ragoûts	4	5	4	1.9	2.6	1.7	47	30	53	2.9	3.3	2.4
sauce	1	-	-	0.5	-	-	3	-	-	0.2	-	-
tourtière	-	1	2	-	0.5	0.9	-	4	5	-	0.4	0.2
foie et langue	1	1	2	0.5	0.5	0.9	1	2	4	0.1	0.2	0.2
transformé	8	7	6	3.8	3.6	2.6	23	13	14	2.0	1.4	0.6
autre ou non précisé	11	10	3	5.3	5.1	1.3	60	50	58	3.1	5.4	2.7
sous-total	**55**	**42**	**56**	**26.3**	**21.5**	**24.5**	**832**	**231**	**1533**	**50.8**	**25.0**	**70.4**
Porc:												
jambon	13	18	13	6.2	9.2	5.7	62	122	36	3.8	13.2	1.7
bacon	3	3	3	1.4	1.5	1.3	7	9	7	0.4	1.0	0.3
rôtis	1	2	4	0.5	1.0	1.7	150	8	13	9.2	0.9	0.6
côtelettes et côtes levées	3	4	5	1.4	2.0	2.2	15	14	14	0.9	1.5	0.6
transformé	2	1	-	1.4	0.5	-	4	1	-	0.4	0.1	-
autres produits de porc	3	7	6	1.0	3.6	2.6	7	19	28	0.3	2.1	1.3
sous-total	**25**	**35**	**31**	**12.0**	**17.9**	**13.5**	**245**	**173**	**98**	**15.0**	**18.7**	**4.5**
Veau	9	2	4	4.3	1.0	1.7	29	33	41	1.8	3.6	1.9
Agneau	2	5	-	1.0	2.6	-	4	19	-	0.2	2.1	-
Chèvre	-	1	-	-	0.5	-	-	4	-	-	0.4	-
Viande hachée et hamburger cuit	38	41	48	18.2	21.0	21.0	272	224	147	16.6	24.2	6.7
Saucisse fumée et 'hot-dogs'	18	18	16	8.6	9.2	7.0	77	47	79	4.7	5.1	3.6
Autres saucisses	27	25	35	12.9	12.8	15.3	76	57	90	4.6	6.2	4.1
Viande à lunch	10	5	8	4.8	2.6	3.5	28	26	44	1.7	2.8	2.0
Gibier	3	4	10	1.4	2.1	4.4	7	10	19	0.4	1.1	0.9
Autre ou non précisé	22	17	21	10.5	8.7	9.2	67	100	128	4.1	10.8	5.9
TOTAL	**209**	**195**	**229**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**1637**	**924**	**2179**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 6

ALIMENTS D'ORIGINE MARINE LIÉS A DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Aliments d'origine marine	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Poisson:												
saumon, mis en conserve à la maison	-	2	2	-	2.9	3.0	-	4	4	-	2.5	1.6
saumon en conserve	7	1	6	9.0	1.4	9.0	13	3	9	5.1	1.9	3.5
saumon, autre	4	12	7	5.1	17.1	10.4	13	21	22	5.1	13.2	8.5
thon	7	4	6	9.0	5.7	9.0	17	6	17	6.7	3.8	6.6
sardines	1	3	2	1.3	4.3	3.0	1	6	3	0.4	3.8	1.2
truite	-	2	1	-	2.9	1.5	-	5	2	-	3.1	0.8
poisson tropical	-	1	1	-	1.4	1.5	-	2	3	-	1.3	1.2
hareng	1	2	-	1.3	2.9	-	5	3	-	2.0	1.9	-
sole	2	-	3	2.6	-	4.5	6	-	6	2.4	-	2.3
morue	2	-	2	2.6	-	3.0	6	-	6	2.4	-	2.3
flétan	1	1	-	1.3	1.4	-	8	2	-	3.1	1.3	-
aiglefin	-	1	1	-	1.4	1.5	-	5	7	-	3.1	2.7
autre ou non précisé	15	14	8	19.2	20.0	11.9	44	32	30	17.3	20.1	11.6
sous-total	**40**	**43**	**39**	**51.3**	**61.4**	**58.2**	**113**	**89**	**109**	**44.5**	**56.0**	**42.2**
Coquillages:												
homard	3	1	1	3.8	1.4	1.5	14	2	3	5.5	1.3	1.2
palourdes, soupe de palourdes	5	2	-	6.4	2.9	-	10	8	-	3.9	5.0	-
moules	3	2	1	3.8	2.9	1.5	13	2	12	5.1	1.3	4.6
crevettes et crevettes rouges	4	8	6	5.1	11.4	9.0	26	17	13	10.2	10.7	5.0
calmar et pieuvre	1	1	-	1.3	1.4	-	4	2	-	1.6	1.3	-
crabe	4	3	3	5.1	4.3	4.5	8	10	4	3.1	6.3	1.6
huîtres	3	3	4	3.8	4.3	6.0	6	6	9	2.4	3.8	3.5
pétoncles	2	1	2	2.6	1.4	3.0	3	2	4	1.2	1.3	1.6
autre ou non précisé	6	5	2	7.7	7.1	3.0	15	17	3	5.9	10.7	1.2
sous-total	**31**	**26**	**19**	**39.7**	**37.1**	**28.4**	**99**	**66**	**48**	**39.0**	**41.5**	**18.6**
Poisson et coquillages	7	1	9	9.0	1.4	13.4	42	4	101	16.5	2.5	39.2
TOTAL	**78**	**70**	**67**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**254**	**159**	**258**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 7

VOLAILLE LIÉE À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Volaille	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Poulet:												
frit	14	6	21	14.9	6.0	14.4	42	19	71	3.2	1.2	10.0
rôti	3	1	3	3.2	1.0	2.0	7	3	7	0.5	0.2	1.0
barbecue	5	6	5	5.3	6.0	3.4	13	78	14	1.0	4.8	2.0
soupe	1	2	2	1.1	2.0	1.4	4	12	4	0.3	0.7	0.6
sauce	2	-	1	2.1	-	0.7	57	-	1	4.3	-	0.1
autres plats préparés	5	12	22	5.3	12.0	15.1	105	51	54	7.9	3.2	7.6
transformé	-	1	2	-	1.0	1.4	-	3	4	-	0.2	0.6
non précisé	25	40	56	26.6	40.0	38.4	154	148	182	11.6	9.1	25.7
sous-total	**55**	**68**	**112**	**58.5**	**68.0**	**76.7**	**382**	**314**	**337**	**28.8**	**19.4**	**47.6**
Dinde:												
rôtie	8	8	3	8.5	8.0	2.1	241	166	80	18.2	10.2	11.3
ragoût	4	-	-	4.3	-	-	159	-	-	12.0	-	-
sauce	2	-	-	2.1	-	-	93	-	-	7.0	-	-
farce	3	2	-	3.2	2.0	-	163	24	-	12.3	1.5	-
transformée	6	-	4	6.4	-	2.7	226	-	62	17.1	-	8.8
autres plats préparés	1	4	1	1.1	4.0	0.7	2	51	15	0.2	3.2	2.1
soupe	1	-	-	1.1	-	-	2	-	-	0.2	-	-
non précisé	12	14	22	12.8	14.0	15.1	49	1044	171	3.7	64.5	24.2
sous-total	**57**	**28**	**30**	**39.4**	**28.0**	**20.6**	**935**	**1285**	**328**	**70.6**	**79.4**	**46.3**
Autres:												
poulet et dinde	1	2	1	1.1	2.0	0.7	1	4	36	0.1	0.2	5.1
canard	-	2	1	-	2.0	0.7	-	16	2	-	1.0	0.3
oie rôtie	1	-	-	1.1	-	-	6	-	-	0.5	-	-
non précisé	-	-	2	-	-	1.4	-	-	5	-	-	0.7
sous-total	**2**	**4**	**4**	**2.1**	**4.0**	**2.7**	**7**	**20**	**43**	**0.6**	**1.2**	**6.1**
TOTAL	**94**	**100**	**146**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**1324**	**1619**	**708**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 8

PRODUITS OEUFS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Oeufs	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Plats préparés	1	-	3	100.0	-	75.0	2	-	105	100.0	-	99.1
Non précisé	-	3	1	-	100.0	25.0	-	7	2	-	100.0	0.9
TOTAL	1	3	4	100.0	100.0	100.0	2	7	107	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 9

PRODUITS LAITIERS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Produits laitiers	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Lait:												
pasteurisé	12	19	6	16.9	22.1	5.8	27	48	62	7.6	14.4	2.0
cru	24	30	20	33.8	34.9	19.2	134	160	80	37.5	48.0	2.5
en poudre ou en conserve	2	2	1	2.8	2.3	1.0	3	2	13	0.8	0.6	0.4
autre	1	-	1	1.4	-	1.0	2	-	48	0.6	-	1.5
total	39	51	28	54.9	59.3	26.9	166	210	203	46.5	63.1	6.4
Fromage:												
cheddar	1	1	17	1.4	1.2	16.4	5	3	2780	1.4	0.9	87.3
autre fromage dur	4	1	5	5.6	1.2	4.8	12	3	12	3.4	0.9	0.4
fromage mou	-	1	-	-	1.2	-	-	2	-	-	0.6	-
autre non précisé	5	5	26	7.0	5.8	25.0	12	15	108	3.4	4.5	3.4
total	10	8	48	14.1	9.3	46.2	29	23	2900	8.1	6.9	91.1
Crème	1	6	4	1.4	7.0	3.8	1	48	29	0.3	14.4	0.9
Crème artificielle	2	-	-	2.8	-	-	6	-	-	1.7	-	-
Crème glacée et mousse	5	11	9	7.0	12.8	8.7	11	36	21	3.1	10.8	0.7
Yogourt	3	1	4	4.2	1.2	3.8	6	1	7	1.7	0.3	0.2
Beurre	-	-	3	-	-	2.9	-	-	5	-	-	0.2
Popsicles et glace à l'eau	3	2	2	4.2	2.3	1.9	18	2	2	5.0	0.6	0.1
Parfait et crème anglaise	1	1	1	1.4	1.2	1.0	20	2	4	5.6	0.6	0.1
Lait de poule et boisson de lait	7	6	5	9.9	7.0	4.8	100	11	11	28.0	3.3	0.3
TOTAL	71	86	104	100.0	100.0	100.0	357	333	3182	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 10

CÉRÉALES ET PRODUITS DE BOULANGERIE LIÉS A DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Céréales et produits de boulangerie	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Pizza	26	33	31	32.1	47.1	38.3	83	94	92	37.1	52.2	41.3
Gâteaux	10	6	9	12.3	8.6	10.0	37	22	31	16.5	12.2	13.9
Pâtisseries	3	1	3	3.7	1.4	3.8	8	2	13	3.6	1.1	5.8
Tartes	8	5	4	9.9	7.1	5.0	21	12	11	9.4	6.7	4.9
Poudings	2	-	1	2.5	-	1.2	4	-	2	1.8	-	0.9
Pâtes alimentaires	4	13	10	4.9	18.6	12.5	9	28	26	4.0	15.6	11.7
Pains, muffins et pretzels	15	4	2	18.5	5.7	2.5	29	8	4	13.0	4.4	1.8
Beignes	2	-	2	2.5	-	2.5	5	-	5	2.2	-	2.2
Crêpes	-	1	5	-	1.4	7.5	-	1	13	-	0.6	5.8
Biscuits	4	2	4	4.9	2.9	5.0	6	2	10	2.7	1.1	4.5
Céréales	3	5	5	3.7	7.1	5.0	11	11	8	4.9	6.1	3.6
Biscuits et craquelins	1	-	3	1.2	-	3.8	1	-	3	0.4	-	1.3
Autre ou non précisé	3	-	2	3.7	-	2.5	10	-	5	4.5	-	2.2
TOTAL	81	70	81	100.0	100.0	100.0	224	180	223	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 11

PRÉPARATIONS POUR BÉBÉS LIÉES A DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Préparations pour bébés	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Préparation de lait(formule) en conserve	4	7	-	18.2	53.8	-	6	7	-	17.6	53.8	-
Préparation de lait(formule) (récipient non précisé)	4	4	14	18.2	30.8	87.5	8	4	14	23.5	30.8	82.4
Produits de céréale	6	-	-	27.3	-	-	8	-	-	23.5	-	-
Produits de viande ou volaille(en bocal)	2	2	2	9.1	15.4	12.5	2	2	3	5.9	15.4	17.6
Fruits	3	-	-	13.6	-	-	7	-	-	20.6	-	-
Légumes	3	-	-	13.6	-	-	3	-	-	8.8	-	-
TOTAL	22	13	16	100.0	100.0	100.0	34	13	17	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 12

CONFISERIES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Confiseries	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Bonbon	5	2	9	41.7	25.0	40.9	8	6	19	28.6	31.6	35.8
Palette de chocolat	3	4	4	25.0	50.0	18.2	9	9	11	32.1	47.4	20.8
Réglisse et jujubes	1	-	3	8.3	-	13.6	3	-	10	10.7	-	18.9
Miel et mélasse	2	-	2	16.7	-	9.1	5	-	5	17.9	-	9.4
Gomme à bulle	1	1	1	8.3	12.5	4.5	3	3	3	10.7	15.8	5.7
Sucre et sirop d'érable	-	1	2	-	12.5	9.1	-	1	3	-	5.3	5.7
Sucette	-	-	1	-	-	4.5	-	-	2	-	-	3.8
TOTAL	12	8	22	100.0	100.0	100.0	28	19	53	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 13

LÉGUMES ET FRUITS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Fruits et légumes	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Légumes:												
produit à faible acidité en boîte de conserve et en bocal de verre	2	7	6	2.9	10.1	7.2	5	40	10	1.4	13.8	5.1
produit acide en boîte de conserve et en bocal de verre	5	2	6	7.2	2.9	7.2	11	3	10	3.2	1.0	5.1
pommes de terre et produits de pommes de terre	6	3	8	8.7	4.3	9.6	10	70	17	2.9	24.2	8.8
champignons	6	5	11	8.7	7.2	13.3	13	10	24	3.8	3.5	12.4
pois et haricots	-	4	3	-	5.8	3.6	-	9	22	-	3.1	11.3
légumes verts	1	2	1	1.5	2.9	1.2	115	6	2	33.2	2.1	1.0
soupe	5	-	3	7.2	-	3.6	55	-	10	15.9	-	5.1
maïs et produits de maïs	3	4	2	4.3	5.8	2.4	28	33	4	8.1	11.4	2.1
autre ou non précisé	4	4	8	5.8	5.8	9.6	8	45	16	2.3	15.6	8.3
sous-total	**32**	**31**	**48**	**46.4**	**44.9**	**57.8**	**245**	**216**	**115**	**70.8**	**74.7**	**59.3**
Fruits:												
jus de fruit en boîte de conserve et en bocal de verre	21	18	13	30.4	26.1	15.7	48	33	26	13.9	11.4	13.4
fruits acides, en boîte de conserve et en bocal de verre	6	3	4	8.7	4.3	4.8	33	3	7	9.5	1.0	3.6
fruits à faible acidité en boîte de conserve et en bocal de verre	-	1	1	-	1.5	1.2	-	2	5	-	0.7	2.6
fruits frais	3	2	8	4.3	2.9	9.6	8	5	19	2.3	1.7	9.8
noix et produits de noix	4	10	7	5.8	14.5	8.4	6	19	15	1.7	6.6	7.7
marmelade d'oranges et confitures	2	-	-	2.9	-	-	4	-	-	1.2	-	-
autre ou non précisé	1	4	2	1.5	5.8	2.4	2	11	7	0.6	3.8	3.6
sous-total	**37**	**38**	**35**	**53.6**	**55.1**	**42.2**	**101**	**73**	**79**	**29.2**	**25.3**	**40.7**
TOTAL	69	69	83	100.0	100.0	100.0	346	289	194	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 14

METS CHINOIS LIÉS À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Mets chinois	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Riz frit	2	7	10	4.0	11.3	14.9	3	18	25	1.9	7.9	9.1
Egg rolls	2	2	3	4.0	3.2	4.5	5	6	7	3.2	2.6	2.5
Chowmein	2	-	2	4.0	-	3.0	5	-	8	3.2	-	2.9
Chopsuey	-	1	1	-	1.6	1.5	-	3	1	-	1.3	0.4
Soupes	-	1	2	-	1.6	3.0	-	2	5	-	0.9	1.8
Côtes levées et porc barbecue	1	2	-	2.0	3.2	-	2	4	-	1.3	1.7	-
Boeuf	-	-	1	-	-	1.5	-	-	4	-	-	1.5
Poulet	3	6	6	6.0	9.7	9.0	15	16	91	9.6	7.0	33.1
Autre	3	3	4	6.0	4.8	6.0	5	7	11	3.2	3.1	4.0
Non précisé	37	40	38	74.0	64.5	56.7	122	173	123	77.7	75.5	44.7
TOTAL	50	62	67	100.0	100.0	100.0	157	229	275	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 15

SALADES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Salades	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Pomme de terre	4	4	13	13.8	19.0	31.0	69	73	127	37.3	64.6	44.9
Salade de chou et salade de légumes	5	4	4	17.2	19.0	9.5	14	10	22	7.6	8.8	7.8
Poulet et dinde	2	2	2	6.9	9.5	4.8	35	11	8	18.9	9.7	2.8
Poisson et coquillages	2	1	4	6.9	4.8	9.5	5	2	40	2.7	1.8	14.1
Macaroni et nouilles	2	2	4	6.9	9.5	9.5	13	3	11	7.0	2.7	3.9
Oeufs	3	4	2	10.3	19.0	4.8	3	7	4	1.6	6.2	1.4
Viande	1	-	2	3.4	-	4.8	19	-	6	10.3	-	2.1
Ingrédients multiples	4	3	5	13.8	14.3	11.9	8	5	40	4.3	4.4	14.1
Autre ou non précisé	6	1	6	20.7	4.8	14.3	19	2	25	10.3	1.8	8.8
TOTAL	29	21	42	100.0	100.0	100.0	185	113	283	100.0	100.0	100.0

TABLEAU 16

SANDWICHES LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Sandwiches	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Viande	4	8	8	9.5	22.9	19.5	11	24	29	1.8	12.0	21.2
Poulet ou dinde	6	7	11	14.3	20.0	26.8	123	11	28	20.4	5.5	20.4
Crevettes ou poisson	6	2	-	14.3	5.7	-	45	4	-	7.5	2.0	-
Oeufs ou salades aux oeufs	7	3	5	16.7	8.6	12.2	174	12	9	28.8	6.0	6.6
Sous-marins	3	5	7	7.1	14.3	17.1	4	12	16	0.7	6.0	11.7
Ingrédients multiples	6	4	5	14.3	11.4	12.2	182	11	38	30.1	5.5	27.7
Viande à tartiner	3	2	4	7.1	5.7	9.8	28	9	11	4.6	4.5	8.0
Autre ou non précisé	7	4	1	16.7	11.4	2.4	17	117	6	6.1	58.5	4.4
TOTAL	**42**	**35**	**41**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**604**	**200**	**137**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 17

BOISSONS LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Boissons	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Boissons gazeuses en bouteille	19	1	12	35.8	2.7	21.8	29	1	14	18.2	1.5	16.5
Boissons gazeuses en canette	10	3	1	18.9	8.1	1.8	26	3	2	16.4	4.5	2.4
Boissons gazeuses (récipient non précisé)	4	12	19	7.5	32.4	34.6	20	24	37	12.6	36.4	43.5
Bière en bouteille	9	4	8	17.0	10.8	14.6	10	5	8	6.3	7.6	9.4
Bière en canette	2	2	-	3.8	5.4	-	2	2	-	1.2	3.0	-
Bière (récipient non précisé)	-	6	11	-	16.2	20.0	-	12	16	-	18.2	18.8
Spiritueux	-	3	-	-	8.1	-	-	6	-	-	9.1	-
Vin	1	2	2	1.9	5.4	3.6	2	4	4	1.2	6.1	4.7
Café	1	1	2	1.9	2.7	3.6	2	2	4	1.2	3.0	4.7
Thé	4	3	-	7.5	8.1	-	7	7	-	4.4	10.6	-
Autre ou non précisé	3	-	-	5.7	-	-	61	-	-	38.4	-	-
TOTAL	**53**	**37**	**55**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**159**	**66**	**85**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 18

ALIMENTS DIVERS LIÉES À DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1982, 1983, 1984

Aliments divers	Épisodes						Cas					
	Nombre			Pourcentage			Nombre			Pourcentage		
	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984	1982	1983	1984
Chili	8	1	3	12.7	2.0	3.4	43	47	8	14.3	12.3	0.9
Poisson et frites	1	-	1	1.6	-	1.1	3	-	3	1.0	-	0.3
Spaghetti et boulettes de viande	8	1	2	12.7	2.0	2.3	19	3	3	6.3	0.8	0.3
Autres aliments multiples	7	8	30	11.1	16.3	34.1	70	163	681	23.3	42.6	76.5
Margarine	2	2	-	3.2	4.1	-	4	3	-	1.3	0.8	-
Soupes (non précisées)	2	-	1	3.2	-	1.1	3	-	2	1.0	-	0.2
Mets Mexicains	5	3	12	7.9	6.1	13.6	11	6	30	3.7	1.6	3.4
Autre nourriture ethnique	2	1	-	3.2	2.0	-	7	7	-	2.3	0.3	-
Limaçon et escargots	1	-	4	1.6	-	4.6	1	-	10	0.3	-	1.1
Aliment genre curatif	1	13	1	1.6	26.5	1.1	1	22	1	0.3	5.7	0.1
Trempettes et vinaigrettes	8	6	10	12.7	12.3	11.4	31	108	28	10.3	28.2	3.2
Assaisonnement et sauce	12	8	16	19.0	16.3	18.2	85	19	76	28.3	5.0	8.5
Épices et *tenderizer*	1	1	2	1.6	2.0	2.3	2	2	2	0.7	0.5	0.2
Sauce	4	3	3	6.3	6.1	3.4	19	7	39	6.3	1.8	4.4
L'eau en bouteille	-	1	1	-	2.0	1.1	-	1	2	-	0.3	0.2
Autre	1	1	2	1.6	2.0	2.3	1	1	5	0.3	0.3	0.6
TOTAL	**63**	**49**	**88**	**100.0**	**100.0**	**100.0**	**300**	**389**	**890**	**100.0**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 19

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1983 PAR ÉTIOLOGIE

	VIANDE									ALIMENTS D'ORIGINE MARINE				VÉGÉTALE				PRODUITS LAITIERS							PRODUITS DE BOULANGERIE			
	Boeuf	Porc et jambon	Agneau et veau	Hamburger	Saucisse	Pain de viande	Gibier	Autre ou non précisé	TOTAL	Poisson	Coquillage	Aliments d'origine marine ou non précisé	TOTAL	Poulet	Dinde	Autre	TOTAL	Lait	Crème glacée	Boisson de lait	Fromage	Autre	TOTAL	Pizza	Gâteaux	Pâtisseries	Tartes et poudings	Pâtes alimentaires
MICROBIOLOGIQUE																												
Bacillus cereus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	-	1
Bacillus sp.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Brucella abortus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
Campylobacter spp.	-	-	-	-	-	-	2	1	3	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Clostridium botulinum	-	-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-	1	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Clostridium perfringens	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Escherichia coli 0157:H7	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salmonella spp.	2	-	1	-	1	-	1	-	5	1	-	-	1	8	8	-	16	15	-	-	-	-	15	-	-	-	-	-
Shigella flexneri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Shigella sonnei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Staphylococcus aureus	1	5	-	-	-	-	-	-	6	1	-	-	1	3	-	-	3	-	-	-	-	1	1	2	-	1	-	1	-
Streptococcus groupe A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
moisissures et levures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-
espèces multiples	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Virus de l'hépatite A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	**4**	**5**	**2**	**1**	**1**	**-**	**3**	**1**	**17**	**7**	**1**	**-**	**8**	**12**	**11**	**-**	**23**	**25**	**1**	**-**	**1**	**2**	**29**	**-**	**2**	**-**	**1**	**1**
ANIMALE																												
insectes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ciguatera	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
VÉGÉTALE																												
algues	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Solanaceae	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
CHIMIQUE																												
métal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
drogue	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
composés rances	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-
autres produits chimiques	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
matières étrangères	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
total	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**2**	**-**	**3**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**1**	**-**	**1**	**3**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
TOTAL CONNU	**4**	**5**	**2**	**2**	**1**	**-**	**3**	**1**	**18**	**9**	**3**	**-**	**12**	**12**	**11**	**-**	**23**	**26**	**1**	**1**	**1**	**3**	**32**	**-**	**2**	**-**	**1**	**1**
TOTAL INCONNU	**38**	**30**	**5**	**39**	**42**	**5**	**1**	**17**	**177**	**34**	**22**	**2**	**58**	**56**	**17**	**4**	**77**	**26**	**10**	**4**	**7**	**7**	**54**	**33**	**4**	**1**	**4**	**12**
TOTAL	**42**	**35**	**7**	**41**	**43**	**5**	**4**	**18**	**195**	**43**	**25**	**2**	**70**	**68**	**28**	**4**	**100**	**52**	**11**	**5**	**8**	**10**	**86**	**33**	**6**	**1**	**5**	**13**

TABLEAU 19

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1983 PAR ÉTIOLOGIE

	ALIMENTS POUR BÉBÉ				PRODUITS DE LÉGUMES ET DE FRUITS									BOISSONS															
Pain et pretzels	Céréales	Autre produits	TOTAL	Préparation pour bébés (formule)	Autres produits de céréale	Produits en boc/ de conserve	TOTAL	Produits à faible acidité en conserve	Produits acides en conserve	Fruits frais	Noix et produits de noix	Autres produits de légumes	Autres produits fruitiers	TOTAL	Boissons gazeuses	Boissons alcooliques	Autres boissons	TOTAL	Oeufs	Confiseries	Mets chinois	Salades	Sandwiches	Trempettes,vinaigrettes et sauces	Aliments multiples	Autres aliments	Aliments inconnus	TOTAL	
																													MICROBIOLOGIQUE
-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	6	1	-	-	1	-	-	14	Bacillus cereus
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	Bacillus sp.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	Brucella abortus
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	10	Campylobacter spp.
-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	Clostridium botulinum
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	6	14	Clostridium perfringens
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	Escherichia coli 0157:H7
-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	7	1	1	1	19	69	Salmonella spp.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	Shigella flexneri
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	Shigella sonnei
-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	4	1	-	1	-	3	25	Staphylococcus aureus
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	Streptococcus groupe A
-	-	1	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	2	2	2	-	4	-	-	-	-	-	-	-	1	-	10	moisissures et levures
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	espèces multiples
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	Virus de l'hépatite A
-	-	1	5	-	-	1	1	2	1	-	-	3	-	6	2	2	-	4	1	1	7	5	9	2	3	4	15	160	**total**
																													ANIMALE
-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	insectes
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	ciguatera
-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	**total**
																													VÉGÉTALE
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	algues
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	Solanaceae
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	3	**total**
																													CHIMIQUE
-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	métal
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	drogue
-	1	-	1	9	-	-	9	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	composés rances
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	autres produits de chimiques
-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	3	3	-	6	-	-	-	-	1	-	-	1	-	10	matières étrangères
-	1	-	1	9	-	-	9	-	2	-	1	1	-	4	3	4	-	7	-	-	-	-	1	-	-	1	-	29	**total**
-	1	2	7	9	-	1	10	2	3	-	1	5	-	11	5	6	-	11	1	1	7	5	10	2	3	6	35	194	**TOTAL CONNU**
3	4	2	63	2	1	-	3	6	20	2	9	17	4	58	11	11	4	26	2	7	55	17	25	14	6	16	111	769	**TOTAL INCONNU**
3	5	4	70	11	1	1	13	8	23	2	10	22	4	69	16	17	4	37	3	8	62	22	35	16	9	22	146	963	**TOTAL**

TABLEAU 19

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1984 PAR ÉTIOLOGIE

	VIANDE									ALIMENTS D'ORIGINE MARINE				VOLAILLE				PRODUITS LAITIERS					PRODUITS DE BOULANGERIE					
	Bœuf	Porc et jambon	Agneau et veau	Hamburger	Saucisse	Pain de viande	Gibier	Autre ou non précisé	TOTAL	Poisson	Coquillage	Aliments d'origine marine ou non précisé	TOTAL	Poulet	Dinde	Autre	TOTAL	Lait	Crème glacée	Boisson de lait	Fromage	Autre	TOTAL	Pizza	Gâteaux	Pâtisseries	Tartes et poudings	Pâtes alimentaires
MICROBIOLOGIQUE																												
Bacillus cereus	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bacillus subtilis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Campylobacter spp.	-	1	-	-	1	-	-	-	2	-	-	-	-	1	-	-	1	12	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-
Clostridium botulinum	-	-	-	-	-	-	8	-	8	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Clostridium perfringens	5	-	-	-	-	-	-	1	6	-	-	-	-	2	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Enterobacter cloacae	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Escherichia coli 0157:H7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Salmonella spp.	1	-	-	-	1	-	2	1	5	-	-	1	1	12	6	-	18	4	-	-	2	-	6	-	-	-	-	-
Staphylococcus aureus	2	2	-	-	-	-	-	-	4	1	1	-	2	3	4	-	7	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
Streptococcus groupe D	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
moisissures et levures	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
espèces multiples	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
total	**9**	**3**	**-**	**-**	**4**	**1**	**10**	**2**	**29**	**2**	**1**	**1**	**4**	**20**	**11**	**1**	**32**	**17**	**-**	**-**	**4**	**-**	**21**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ANIMALE																												
insectes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
matières étrangères (ver et souris)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**1**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
VÉGÉTALE																												
algues	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CHIMIQUE																												
métal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
solvants	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
solutions de nettoyage	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
glutamate monosodique	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
composés rances	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
autres produits chimiques	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
matières étrangères	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	1	-	-	-
total	**1**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**-**	**2**	**1**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**	**1**	**1**	**2**	**-**	**-**	**-**
TOTAL CONNU	**10**	**3**	**-**	**-**	**5**	**1**	**10**	**2**	**31**	**3**	**1**	**1**	**5**	**20**	**11**	**1**	**32**	**17**	**-**	**-**	**4**	**2**	**23**	**1**	**2**	**-**	**-**	**-**
TOTAL INCONNU	**46**	**28**	**4**	**48**	**46**	**7**	**-**	**19**	**198**	**36**	**18**	**9**	**63**	**91**	**19**	**4**	**114**	**11**	**9**	**5**	**42**	**14**	**81**	**30**	**7**	**3**	**5**	**10**
TOTAL	**56**	**31**	**4**	**48**	**51**	**8**	**10**	**21**	**229**	**39**	**19**	**10**	**68**	**111**	**30**	**5**	**146**	**28**	**9**	**5**	**46**	**16**	**104**	**31**	**9**	**3**	**5**	**10**

TABLEAU 19

ALIMENTS RESPONSABLES DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES EN 1984 PAR ÉTIOLOGIE

Pain et pretzels	Céréales	Autre produits	TOTAL	Préparation pour bébés (formule)	Autres produits de céréale	Produits en bocal de conserve	TOTAL	Produits à faible acidité en conserve	Produits acides en conserve	Fruits frais	Noix et produits de noix	Autres produits de légumes	Autres produits fruitiers	TOTAL	Boissons gazeuses	Boissons alcooliques	Autres boissons	TOTAL	Oeufs	Confiseries	Mets chinois	Salades	Sandwiches	Trempettes, vinaigrettes et sauces	Aliments multiples	Autres aliments	Aliments inconnus	TOTAL	
																													MICROBIOLOGIQUE
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	10	-	-	1	-	1	-	14	*Bacillus cereus*
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	*Bacillus subtilis*
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	1	19	*Campylobacter* spp.
-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	*Clostridium botulinum*
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	2	7	20	*Clostridium perfringens*
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	*Enterobacter cloacae*
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	*Escherichia coli* 0157:H7
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	1	1	2	1	2	-	17	56	*Salmonella* spp.
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	5	2	-	2	1	5	31	*Staphylococcus aureus*
-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	6	*Streptococcus* groupe D
-	-	1	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3	7	3	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15	moisissures et levures
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	espèces multiples
-	-	1	1	1	-	-	1	1	5	-	1	2	-	7	7	5	-	10	2	1	13	6	4	5	7	4	33	178	**total**
																													ANIMALE
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	insectes
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	matières étrangères (vers et souris)
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	2	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	**total**
																													VÉGÉTALE
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	algues
																													CHIMIQUE
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	métal
-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	solvants
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	solutions de nettoyage
-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3	glutamate monosodique
-	-	-	1	6	-	-	6	1	-	-	-	2	-	3	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	12	composés rances
-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	7	autres produits
-	-	2	3	1	-	-	1	1	2	-	-	3	-	6	5	9	-	14	-	1	1	-	-	-	-	-	-	27	chimiques matières étrangères
-	1	3	7	7	-	-	7	2	2	1	-	5	-	10	9	10	-	19	-	3	3	-	-	-	-	2	-	55	**total**
-	1	4	8	8	-	-	8	3	5	2	1	7	-	18	18	15	-	33	2	4	16	6	4	3	7	6	33	239	**TOTAL CONNU**
2	4	11	71	6	1	1	8	4	17	6	6	28	4	65	14	6	2	22	2	18	51	36	37	27	26	19	101	942	**TOTAL INCONNU**
2	5	15	81	14	1	1	16	7	22	8	7	35	4	83	32	21	2	55	4	22	67	42	41	30	33	25	134	1181	**TOTAL**

TABLEAU 20a

LIEUX D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1983

Étiologie	Services alimentaires		Magasins de détail		Domiciles		Fermes et laiteries		Autre		Inconnu		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE														
Bacillus cereus	10	124	2	2	1	25	-	-	-	-	1	1	14	152
Bacillus sp.	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
Bacillus abortus	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	1
Campylobacter spp.	2	95	-	-	1	7	5	19	1	12	1	2	10	135
Clostridium botulinum	-	-	-	-	7	11	-	-	-	-	-	-	7	11
Clostridium perfringens	10	242	-	-	3	6	-	-	1	56	-	-	14	304
Escherichia coli 0157:H7	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	1	19	2	23
Salmonella spp.	23	1071	9	52	15	39	10	22	6	138	6	21	69	1343
Shigella flexneri	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	1	1
Shigella sonnei	-	-	-	-	-	-	-	-	1	38	-	-	1	38
Staphylococcus aureus	13	135	3	6	7	38	-	-	-	-	2	3	25	182
Streptococcus groupe A	1	30	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	32
moisissures et levures	-	-	9	13	-	-	-	-	1	1	-	-	10	14
espèces multiples	1	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	52
Virus de l'hépatite A	1	3	-	-	-	-	-	-	1	4	-	-	2	7
total	62	1756	25	77	34	126	16	42	11	250	11	46	160	2297

ANIMALE														
insectes	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
ciguatera	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	1	2
total	-	-	1	1	1	2	-	-	-	-	-	-	2	3
VÉGÉTALE														
algues	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4
Solanaceae	1	61	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	2	63
total	1	61	1	4	1	2	-	-	-	-	-	-	3	67
CHIMIQUE														
métal	-	-	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
drogue	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
composés rances	-	-	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-	12	12
autres produits chimiques	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	1	3	4	6
matières étrangères	1	1	8	13	-	-	-	-	-	-	1	1	10	15
total	1	1	25	30	-	-	-	-	-	-	3	5	29	36
TOTAL CONNU	64	1818	52	112	36	130	16	42	12	250	14	51	194	2403
TOTAL INCONNU	348	2046	224	531	152	530	4	16	20	124	21	305	769	3552
TOTAL	412	3864	276	643	188	660	20	58	32	374	35	356	963	5955
POURCENTAGE	42.8	64.9	28.7	10.8	19.5	11.1	2.1	1.0	3.3	6.3	3.6	6.0	100.0	100.0

É=Épisodes
C=Cas

TABLEAU 20b

LIEUX D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1984

Étiologie	Services alimentaires		Magasins de détail		Domiciles		Fermes et laiteries		Autre		Inconnus		Total	
	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c
MICROBIOLOGIQUE														
Bacillus cereus	9	25	1	2	3	14	-	-	-	-	1	2	14	43
Bacillus subtilis	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
Campylobacter spp.	5	376	-	-	3	6	11	56	-	-	-	-	19	438
Clostridium botulinium	-	-	-	-	10	17	-	-	-	-	-	-	10	17
Escherichia coli 0157:H7	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7
Clostridium perfringens	14	876	1	3	1	2	-	-	-	-	4	7	20	888
Enterobacter	1	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	16
Salmonella spp.	29	482	3	2708	11	49	4	11	3	400	6	33	56	3691
Staphylococcus aureus	16	251	3	17	9	147	-	-	-	-	3	4	31	419
Streptococcus groupe D	-	-	-	-	1	1	1	2	1	2	3	5	6	10
Yersinia enterocolitica	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
moisissures et levures	-	-	15	20	-	-	-	-	-	-	-	-	15	20
espèces multiples	-	-	-	-	2	28	1	1	-	-	1	12	4	41
total	75	2033	24	2752	40	264	17	70	4	410	18	63	178	5592

ANIMALE														
insectes	-	-	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3
matières étrangères	2	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
total	2	2	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	5	6
VÉGÉTALE														
algues	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
CHIMIQUE														
métal	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	1	2
solvants	1	1	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4	5
solutions de nettoyage	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
glutamate monosodique	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	7
composés rances	1	5	11	19	-	-	-	-	-	-	-	-	12	24
autres produits chimiques	1	1	5	7	-	-	-	-	1	3	-	-	7	11
matières étrangères	1	1	26	31	-	-	-	-	-	-	-	-	27	32
total	7	15	46	62	1	2	-	-	1	3	-	-	55	82
TOTAL CONNU	84	2050	74	2820	41	266	17	70	5	413	18	63	239	5682
TOTAL INCONNU	433	2641	246	673	200	623	2	6	23	73	38	159	942	4175
TOTAL	517	4691	320	3493	241	889	19	76	28	486	56	222	1181	9857
POURCENTAGE	43.8	47.6	27.1	35.4	20.4	9.0	1.6	0.8	2.4	4.9	4.7	2.3	100.0	100.0

É=Épisodes
C=Cas

TABLEAU 21a

SERVICES ALIMENTAIRES D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1983

Étiologie	Restaurant et hôtels		Restaurants-minutes		Institutions		Noces et autres réunions sociales		Écoles, universités, collèges		Cafétérias		Clubs et salles paroissiales		Loisirs organisés		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																				
Bacillus cereus	7	16	1	1	1	68	1	39	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	10	124
Campylobacter spp.	–	–	–	–	1	15	–	–	–	–	–	–	–	–	1	80	–	–	2	99
Clostridium perfringens	4	8	–	–	5	229	1	5	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	10	242
Escherichia coli 0157:H7	–	–	1	4	–	–	–	–	–	–	–	–	1	10	1	60	–	–	1	4
Salmonella spp.	7	245	2	8	8	197	4	551	–	–	–	–	1	10	1	10	–	–	23	1071
Staphylococcus aureus	4	11	3	3	2	34	2	67	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	13	135
Streptococcus groupe A	–	–	–	–	–	–	1	30	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	30
levures	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
espèces multiples	–	–	–	–	1	52	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	52
Virus de l'hépatite A	–	–	–	–	–	–	–	–	1	3	–	–	–	–	–	–	–	–	1	3
total	22	280	7	16	18	595	9	692	1	3	–	–	2	20	3	150	–	–	62	1756
VÉGÉTALE																				
Solanaceae	–	–	–	–	–	–	–	–	1	61	–	–	–	–	–	–	–	–	1	61
CHIMIQUE																				
matières étrangères	1	1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	1	1
TOTAL CONNU	23	281	7	16	18	595	9	692	2	64	–	–	2	20	3	150	–	–	64	1818
TOTAL INCONNU	230	1067	73	251	15	212	6	147	3	26	6	34	6	105	3	59	6	145	348	2066
TOTAL	253	1348	80	267	33	807	15	839	5	90	6	34	8	125	6	209	6	145	412	3884
POURCENTAGE	61.4	34.9	19.4	6.9	8.0	20.9	3.6	21.7	1.2	2.3	1.5	0.9	1.9	3.2	1.5	5.4	1.5	3.7	100.0	100.0

É=Épisodes
C=Cas

TABLEAU 21b

SERVICES ALIMENTAIRES D'OÙ PROVIENNENT LES ALIMENTS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1984

Étiologie	Restaurants et hôtels		Restaurants-minute		Institutions		Noces et autres réunions sociales		Garderies, écoles, universités, collèges		Cafétérias		Clubs et salles paroissiales		Loisirs organisés		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																				
Bacillus cereus	8	24	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	25
Campylobacter spp.	3	9	-	-	-	-	-	-	1	337	-	-	-	-	1	30	-	-	5	376
Clostridium perfringens	5	17	1	1	2	84	2	55	-	-	1	696	3	23	-	-	-	-	14	876
Escherichia coli 0157:H7	-	-	-	-	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7
Enterobacter cloacae	1	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	16
Salmonella spp.	18	261	2	21	3	134	4	43	-	-	1	21	1	2	-	-	-	-	29	482
Staphylococcus aureus	7	17	2	7	3	136	1	20	-	-	1	40	1	10	1	21	-	-	16	251
levures	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
espèces multiples	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
total	42	344	6	30	9	361	7	118	1	337	3	757	5	35	2	51	-	-	75	2033
ANIMALE																			2	2
matières étrangères	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
CHIMIQUE																				
solvants	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	7
glutamate monosodique	3	7	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
composés rances	-	-	-	-	1	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5
autres produits chimiques	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
matières étrangères	1	1	-	-	2	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	7	15
total	4	8	-	-	11	567	7	118	1	337	3	757	5	35	2	51	1	1	84	2050
TOTAL CONNU	48	354	6	30	30	521	22	242	8	256	7	41	4	205	6	68	7	54	433	2641
TOTAL INCONNU	248	970	101	304	41	888	29	360	9	573	10	798	9	240	8	119	8	55	517	4691
TOTAL	296	1324	107	334	41	888	29	360	9	573	10	798	9	240	8	119	8	55	517	4691
POURCENTAGE	57.3	28.2	20.7	7.1	7.9	18.9	5.6	7.7	1.7	12.2	1.9	17.0	1.7	5.1	1.6	2.5	1.6	1.2	100.0	100.0

É=Épisodes
C=Cas

TABLEAU 22a

LIEUX OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1983

Étiologie	Services alimentaires		Domiciles		Usines de transformation des aliments		Magasins de détail et comptoir de charcuterie		Fermes et laiteries		Délicatessens		Autre		Inconnu		Total	
	é	c	é	c	é	c	é	c	é	c	é	c	é	c	é	c	é	c
MICROBIOLOGIQUE																		
Bacillus cereus	10	124	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	27	14	152
Bacillus sp.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	1	2
Bacillus abortus	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	1	1
Campylobacter spp.	1	80	1	7	-	-	-	-	5	19	-	-	1	12	2	17	10	135
Campylobacter freundii	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Clostridium botulinum	-	-	7	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	11
Clostridium perfringens	6	115	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	188	14	304
Escherichia coli 0157:H7	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	19	2	23
Salmonella spp.	23	938	21	75	1	1	2	18	9	17	2	22	2	240	9	34	69	1343
Shigella flexneri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	1	1
Shigella sonnei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	38	-	-	1	38
Staphylococcus aureus	12	134	9	43	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3	4	25	182
Streptococcus groupe A	1	30	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	32
moisissures et levures	-	-	1	3	5	6	2	3	-	-	-	-	-	-	2	2	10	14
espèces multiples	1	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	52
Virus de l'hépatite A	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	-	-	2	7
total	56	1480	41	140	8	9	4	21	15	37	2	22	6	295	28	293	160	2297

ANIMALE																		
insectes	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
ciguatera	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
total	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	3
VÉGÉTALE																		
algues	-	-	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4
Solanaceae	-	-	1	2	-	-	-	-	1	61	-	-	-	-	-	-	2	63
total	-	-	1	2	1	4	-	-	1	61	-	-	-	-	-	-	3	67
CHIMIQUE																		
métal	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	2
drogue	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1
composés rances	-	-	-	-	7	7	2	2	-	-	-	-	-	-	3	3	12	12
autres produits chimiques	-	-	-	-	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4	6
matières étrangères	-	-	-	-	9	14	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	10	15
total	-	-	1	1	19	26	2	2	-	-	-	-	-	-	7	7	29	36
TOTAL CONNU	56	1480	44	145	28	39	6	23	16	98	2	22	6	295	36	301	194	2403
TOTAL INCONNU	313	2008	199	624	29	50	16	39	3	7	4	11	11	86	194	727	769	3552
TOTAL	369	3488	243	769	57	89	22	62	19	105	6	33	17	381	230	1028	963	5955
POURCENTAGE	38.3	58.6	25.2	12.9	5.9	1.5	2.3	1.0	2.0	1.8	0.6	0.6	1.7	6.4	23.9	17.3	100.0	100.0

É=Épisodes
C=Cas

TABLEAU 22b

LIEUX OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1984

Étiologie	Services alimentaires		Domiciles		Usines de transformation des aliments		Magasins de détail et comptoir de charcuterie		Fermes et laiteries		Delicatessens		Autre		Inconnu		Total	
	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c	f	c
MICROBIOLOGIQUE																		
Bacillus cereus	8	24	3	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	5	14	43
Bacillus subtilis	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
Campylobacter spp.	5	376	2	5	-	-	-	-	11	56	-	-	-	-	1	1	19	438
Clostridium botulinum	-	-	10	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	17
Clostridium perfringens	14	876	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	12	20	888
Enterobacter cloacae	1	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	16
Escherichia coli 0157:H7	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7
Salmonella spp.	29	880	13	54	2	2706	1	3	3	8	-	-	-	-	7	38	56	3691
Staphylococcus aureus	16	251	8	127	1	15	-	-	-	-	-	-	1	20	5	6	31	419
Streptococcus groupe D	-	-	3	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	5	6	10
moisissures et levures	-	-	-	-	10	14	3	4	-	-	-	-	-	-	2	2	15	20
espèces multiples	1	2	1	3	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	2	37	4	41
total	**75**	**2432**	**40**	**225**	**14**	**2737**	**4**	**7**	**15**	**65**	**-**	**-**	**1**	**20**	**29**	**106**	**178**	**5592**

ANIMALE																		
insectes	-	-	-	-	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	3
matières étrangères (vers et souris)	-	-	-	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
total	-	-	-	-	4	5	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	5	6
VÉGÉTALE																		
algues	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
CHIMIQUE																		
métal	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
solvants	-	-	-	-	3	4	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4	5
solutions de nettoyage	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
glutamate monosodique	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	7
composés rances	-	-	2	6	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	6	14	12	24
autres produits chimiques	-	-	-	-	5	7	1	2	-	-	-	-	-	-	1	2	7	11
matières étrangères	-	-	-	-	25	30	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	27	32
total	3	7	3	8	34	42	5	6	-	-	-	-	-	-	10	19	55	82
TOTAL CONNU	78	2439	43	233	53	2786	10	14	15	65	-	-	1	20	39	125	239	5682
TOTAL INCONNU	357	2102	200	596	32	73	27	106	1	2	6	17	5	51	314	1228	945	4175
TOTAL	435	4541	243	829	85	2859	37	120	16	67	6	17	6	71	353	1353	1181	9857
POURCENTAGE	36.9	46.1	20.5	8.4	7.2	29.0	3.1	1.2	1.4	0.7	0.5	0.2	0.5	0.7	29.9	13.7	100.0	100.0

É=Épisodes
C=Cas

TABLEAU 23a

SERVICES ALIMENTAIRES OÙ LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1983

Étiologie	Restaurants et hôtels		Restaurants-minute		Institutions		Traiteurs		Traiteurs à domicile		Clubs et salles paroissiales		Cafétérias		Camps		Universités, collèges		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																						
Bacillus cereus	7	16	1	1	1	68	1	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	124
Campylobacter spp.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	80	-	-	-	-	1	80
Clostridium perfringens	4	8	-	-	2	107	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	115
Escherichia coli 0157:H7	-	-	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4
Salmonella spp.	8	255	1	4	6	178	4	386	2	45	1	10	-	-	1	60	-	-	-	-	23	938
Staphylococcus aureus	4	11	2	2	1	7	1	62	2	32	1	10	-	-	1	10	-	-	-	-	12	134
Streptococcus groupe A	-	-	-	-	-	-	1	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	30
espèces multiples	-	-	-	-	1	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	52
Virus de l'hépatite A	-	-	-	-	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3
TOTAL CONNU	23	290	5	11	12	415	7	517	4	77	2	20	-	-	3	150	-	-	-	-	56	1480
TOTAL INCONNU	219	1048	47	144	15	216	8	286	-	-	4	32	8	41	3	59	-	-	9	182	313	2008
TOTAL	242	1338	52	155	27	631	15	803	4	77	6	52	8	41	6	209	-	-	9	182	369	3488
POURCENTAGE	65.6	38.4	14.1	4.5	7.3	18.1	4.1	23.0	1.1	2.2	1.6	1.5	2.1	1.2	1.6	6.0	-	-	2.4	5.2	100.0	100.0

É-Épisodes
C-Cas

TABLEAU 23b

SERVICES ALIMENTAIRES OU LES ALIMENTS ONT ÉTÉ INADÉQUATEMENT MANIPULÉS SELON L'ÉTIOLOGIE SPÉCIFIQUE - 1984

Étiologie	Restaurants et hôtels		Restaurants-minute		Institutions		Traiteurs		Traiteurs à domicile		Clubs et salles paroissiales		Cafétérias		Camps		Universités, collèges		Autre		Total	
	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C	É	C
MICROBIOLOGIQUE																						
Bacillus cereus	8	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	24
Campylobacter spp.	3	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	30	1	337	-	-	5	376
Clostridium perfringens	5	17	1	1	2	84	2	55	-	-	3	23	1	696	-	-	-	-	-	-	14	876
Enterobacter cloacae	1	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	16
Escherichia coli 0157:H7	-	-	-	-	1	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7
Salmonella spp.	18	261	2	21	3	134	5	443	-	-	-	-	1	21	-	-	-	-	-	-	29	880
Staphylococcus aureus	7	17	2	7	3	136	1	20	1	10	-	-	1	40	1	21	-	-	-	-	16	251
espèces multiples	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
total	**42**	**344**	**5**	**29**	**9**	**361**	**8**	**518**	**1**	**10**	**4**	**25**	**3**	**757**	**2**	**51**	**1**	**337**	**-**	**-**	**75**	**2432**
CHIMIQUE																						
glutamate monosodique	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	7
TOTAL CONNU	**45**	**351**	**5**	**29**	**9**	**361**	**8**	**518**	**1**	**10**	**4**	**25**	**3**	**757**	**2**	**51**	**1**	**337**	**-**	**-**	**78**	**2439**
TOTAL INCONNU	**227**	**854**	**61**	**155**	**26**	**523**	**15**	**150**	**6**	**230**	**3**	**40**	**6**	**39**	**4**	**39**	**1**	**15**	**8**	**57**	**357**	**2102**
TOTAL	**272**	**1205**	**66**	**184**	**35**	**884**	**23**	**668**	**7**	**240**	**7**	**65**	**9**	**796**	**6**	**90**	**2**	**352**	**8**	**57**	**435**	**4541**
POURCENTAGE	**62.7**	**26.6**	**15.2**	**4.1**	**8.1**	**19.5**	**5.1**	**14.7**	**1.6**	**5.3**	**1.6**	**1.4**	**2.1**	**17.5**	**1.4**	**2.0**	**0.5**	**7.8**	**1.8**	**1.2**	**100.0**	**100.0**

É=Épisodes
C=Cas

TABLEAU 24a

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CAUSÉS PAR LA MANIPULATION INADÉQUATE D'ALIMENTS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS - 1983

Nombre d'épisodes	Étiologie	Véhicule	Nombre d'épisodes	Nombre de cas
3.	Bacillus cereus	lait évaporé	1	1
73.	Salmonella napoli	tablette au chocolat	1	1
140.	Staphylococcus aureus	fromage cottage	1	1
148.	moisissure non-définie	l'eau en bouteille	1	1
151.	moisissure non-définie	cola	1	1
153.	moisissure non-définie	jus de pomme en boîte	1	2
155.	levure non-définie	bière en canette	1	1
156.	levure non-définie	bière en bouteille	1	1
163.	algue non-définie	comprise de Spirulina	1	4
169.	composé rance non-défini	formule pour bébé	1	1
170.	composé rance non-défini	beurre d'arachide	1	1
173,175,176,178.	composé rance non-défini	formule en conserve pour bébé	4	4
177.	composé rance non-défini	poudre, formule pour bébé	1	1
181.	chimique non-définie	huile végétale	1	3
182.	ammoniaque	thon	1	1
184.	chlorure de calcium	popsicle	1	1
185.	matières étrangères	cola en canette	1	1
186,189.	matières étrangères	bière en bouteille	2	2
187.	matières étrangères	filet de poisson sur petit pain	1	1
188.	matières étrangères	lait 2%	1	4
190.	matières étrangères	cola	1	1
191.	matières étrangères	vin rouge	1	2
192.	matières étrangères	cornichons en conserve	1	1
193.	matières étrangères	margarine	1	2
293.	probablement bactérienne	maïs en crème en conserve	1	3
351.	probablement bactérienne	sous-marin	1	4
404.	probablement bactérienne	nourriture pour bébé (boeuf et fécule en purée)	1	1
414.	probablement bactérienne	porc avec fèves, hot-dogs	1	6
432.	probablement moisissure	boisson gazeuse citron-limette	1	1
434.	probablement moisissure	bière	1	1
436.	probablement levure	sucre brun	1	1
437.	probablement levure	ginger ale	1	1
438.	probablement levure	jus d'orange sans sucre	1	1
441.	probablement bactérienne ou levure	breuvage à l'orange en canette	1	1
443.	probablement bactérienne ou levure	jus de pomme	1	1
444.	probablement moisissure ou levure	formule en conserve pour bébé	1	1
452.	probablement mercure	moules dans la sauce	1	1
453.	probablement métal	abricot en conserve	1	1
454.	probablement métal	formule pour bébé	1	1
455.	probablement métal	bleuet en conserve	1	1
484.	probablement chimique	capsule aux herbes	1	1
485.	probablement chlorure de calcium	popsicle	1	1
466.	probablement allergène	jambon	1	1
488.	probablement chimique	cola	1	4
489.	probablement chimique	petits pains ou fromage	1	2
492.	probablement chimique	boissons gazeuses	1	2
493.	probablement chimique	bière	1	1
495,497.	probablement chimique	lait 2%	2	3
515.	inconnue	salade de fruits en conserve	1	3
673.	inconnue	pâté de foie	1	3
742.	inconnue	jus d'orange	1	2
929.	inconnue	hareng en conserve	1	1
TOTAL			57	89

TABLEAU 24b

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES CAUSÉS PAR LA MANIPULATION INADÉQUATE D'ALIMENTS DANS LES USINES DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS - 1984

Numéro d'épisodes	Étiologie	Véhicule	Nombres d'épisodes	Nombres de cas
15.	Bacillus subtilis	tablette au chocolat	1	2
38.	Salmonella typhimurium	fromage cheddar	1	2700
94.	Salmonella typhimurium	tarte au poulet	1	6
135.	Staphylococcus aureus	fromage caillé	1	15
162.	moisissure non-définie	bière	1	1
163,164.	moisissure non-définie	jus de pomme	2	4
165,170.	moisissure non-définie	cola en bouteille	2	3
166.	moisissure non-définie	ginger ale en bouteille	1	1
168.	moisissure non-définie	fromage de tête		11
171.	levure non-définie	jus de pomme	1	1
173.	levure non-définie	bière en bouteille	1	1
174.	moisissure et levure non-définie	beignes	1	2
179.	insectes	yogourt	1	2
181.	ver	bière	1	1
182.	souris	bière en bouteille	1	1
183.	souris	cola en bouteille	1	1
184.	algue non-défini	boissons gazeuses	1	2
187.	kérosène	boeuf salé	1	1
188.	huile	biscuits enrobés de caramel	1	2
189.	solvant non-définie	boisson gazeuse en bouteille	1	1
205.	citrate de magnésie	citrate de magnésie	1	1
206.	désinfectant	boissons gazeuses	1	1
208.	peroxyde d'hydrogène	crème	1	3
209.	chlorure de sodium	saucisses fumées	1	1
210.	cyanure	tablette de chocolat	1	3
211.	autres produits chimiques	ginger ale	1	1
212.	sels de sodium	céréales	1	1
214.	matières étrangères indéterminées	épinards en boîte	1	1
215.	matières étrangères indéterminées	bière légère	1	1
216,234.	matières étrangères indéterminées	bière en bouteille	2	2
217.	matières étrangères indéterminées	formule pour nourrisson	1	1
218.	vis de métal	biscuits au sésame	1	1
220.	matières étrangères indéterminées	boisson gazeuse en bouteille	1	1
222.	papier	bière en bouteille	1	1
223,226.	matières étrangères indéterminées	boissons gazeuses	2	3
224.	fragments de métal	bonbons au chocolat	1	1
225.	fibres cellulosiques	bière	1	1
227.	bois	soupe aux pois	1	2
228.	papier	bière	1	1
229.	matières étrangères	boisson gazeuse en bouteille	1	1
230.	nourriture brûlée	gâteau à la vanille	1	1
231.	matière de type amidon	cola en bouteille	1	1
232.	matières étrangères indéterminées	bière	1	1
233.	verre	jus de pomme	1	1
235.	fragments de métal (capsule de bouteille)	bière en bouteille	1	1
236.	matières étrangères indéterminées	biscuits graham	1	1
237.	fragments de métal (capsule de bouteille)	bière	1	1
238.	fragments de métal	pomme de terre	1	2
239.	nourriture brûlée	croustilles de maïs	1	1
258,268.	probablement bactérienne	champignons en boîte	2	6
265.	probablement bactérienne	sardines	1	2
298.	probablement bactérienne	dessert aux fraises	1	2
345.	probablement bactérienne	jambon	1	1
454.	probablement bactérienne	saucon	1	1
514.	probablement levure	jus de citron	1	3
518.	probablement moisissure ou levure	pain aux raisins	1	2
520.	probablement bactérienne ou levure	soda mousse	1	1
525.	problablement étain	pêches au jus de poire	1	2
531.	probablement métal	tomates en boîte	1	1
532.	probablement métal	sardines	1	1
533.	probablement fer	substitut de sel	1	1
534.	probablement allergène	boisson de yogourt aux framboises	1	1
546.	probablement chimique	jus d'orange	1	2
550.	probablement chimique	bonbons	1	2
551.	probablement de la saumure	popsicle au chocolat	1	1
553.	probablement hydroxyde de sodium	boissons gazeuses en bouteille	1	1
555.	probablement hydroxyde de sodium	bière en bouteille	1	1
621.	inconnue	poulet	1	4
624.	inconnue	germe de blé	1	2
650.	inconnue	thon non-défini	1	7
668.	inconnue	farine	1	3
692.	inconnue	boissons gazeuses	1	3
710.	inconnue	boisson à l'orange	1	4
761.	inconnue	boisson aux raisins	1	1
800.	inconnue	jambon	1	2
881.	inconnue	fromage cheddar	1	2
979.	inconnue	chair de crabe	1	2
1070.	inconnue	pois en boîte	1	2
1107.	inconnue	fromage fondu	1	2
1146.	inconnue	pâtisseries	1	8
TOTAL			85	2859

TABLEAU 25

ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES SELON LE MOIS D'APPARITION - 1983, 1984

Étiologie	janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		août		septembre		octobre		novembre		décembre		total	
	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84	83	84
Microbiologique	6	17	10	7	12	8	12	9	16	16	19	18	11	26	15	19	19	19	16	15	9	13	15	11	160	178
Parasitaire	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Animale	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	?	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	2	5
Végétale	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	3	1
Chimique	2	10	4	3	2	6	3	3	1	3	2	3	3	5	5	4	1	3	3	4	3	2	-	9	29	55
total connu	**9**	**27**	**14**	**10**	**15**	**14**	**16**	**12**	**17**	**20**	**21**	**23**	**14**	**31**	**20**	**23**	**20**	**23**	**20**	**20**	**13**	**16**	**15**	**20**	**194**	**239**
Inconnu																										
probablement microbiologique	15	15	24	22	19	16	21	16	19	20	24	26	24	46	26	27	31	28	23	33	15	24	12	9	253	282
probablement végétale, animale ou chimique	2	3	4	4	4	4	6	3	3	2	10	5	3	5	4	2	4	1	5	1	2	5	3	2	51	37
autre	40	64	44	41	38	54	36	56	37	52	31	49	26	70	32	50	35	37	41	53	54	56	51	41	465	623
total inconnu	**57**	**82**	**72**	**67**	**61**	**74**	**63**	**75**	**59**	**74**	**65**	**80**	**53**	**121**	**62**	**79**	**70**	**66**	**69**	**87**	**71**	**85**	**67**	**52**	**769**	**942**
TOTAL	**66**	**109**	**86**	**77**	**76**	**88**	**79**	**87**	**76**	**94**	**86**	**103**	**67**	**152**	**82**	**102**	**90**	**89**	**89**	**107**	**84**	**101**	**82**	**72**	**963**	**1181**
POURCENTAGE	**6.9**	**9.2**	**8.9**	**6.5**	**7.9**	**7.5**	**8.2**	**7.4**	**7.9**	**8.0**	**8.9**	**8.7**	**7.0**	**12.9**	**8.5**	**8.6**	**9.4**	**7.5**	**9.2**	**9.1**	**8.7**	**8.6**	**8.5**	**6.1**	**100.0**	**100.0**

TABLEAU 26

RÉPARITION RÉGIONALE DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1983, 1984

Province ou territoire	Nombre d'épidémies		Nombre de cas singuliers		Nombre total d'épisodes		Pourcentage total		Nombre par 100 000 habitants[a]	
	1983	1984	1983	1984	1983	1984	1983	1984	1983	1984
Colombie-Britannique	95	119	17	15	112	134	11.6	11.3	4.0	4.7
Alberta	52	32	14	7	66	39	6.9	3.3	2.8	1.7
Saskatchewan	26	32	1	5	27	37	2.8	3.1	2.7	3.7
Manitoba	25	48	4	4	29	52	3.0	4.4	2.8	4.9
Ontario	443	629	145	90	588	719	61.1	60.9	6.7	8.0
Québec	101	128	13	30	114	158	11.8	13.4	1.7	2.4
Nouveau-Brunswick	-	4	-	2	-	6	-	0.5	-	0.8
Nouvelle-Écosse	5	10	8	11	13	21	1.3	1.8	1.5	2.4
Île-du-Prince-Édouard	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Terre-Neuve	5	8	8	1	13	9	1.3	0.8	2.3	1.6
Territories du Nord-Ouest	-	4	-	1	1	4	0.1	0.3	2.1	8.1
Yukon	-	1	-	-	-	1	-	0.1	-	4.6
Plus d'une province	-	1	-	-	-	1	-	0.1	-	SO
Canada	**752**	**1016**	**211**	**165**	**963**	**1181**	**100.0**	**100.0**	**3.9**	**4.7**

[a]basé sur les relevés approximatifs de 1983, 1984 établis par la Division du recensement, Statistique Canada.

SO = sans objet

TABLEAU 27

RÉPARITION RÉGIONALE DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES - 1983, 1984

Province ou territoire	Nombre d'épidémies		Nombre de cas singuliers		Nombre total d'épisodes		Pourcentage total		Nombre par 100 000 habitants[a]	
	1983	1984	1983	1984	1983	1984	1983	1984	1983	1984
Colombie-Britannique	465	798	17	15	482	813	8.1	8.2	17.1	28.3
Alberta	481	221	14	7	495	228	8.3	2.3	21.0	9.7
Saskatchewan	797	149	1	5	798	154	13.4	1.6	80.4	15.5
Manitoba	139	142	4	4	143	146	2.4	1.5	13.7	13.8
Ontario	3061	4499	145	90	3186	4589	53.5	46.6	36.1	51.9
Québec	713	870	13	30	726	900	12.2	9.1	11.1	13.7
Nouveau-Brunswick	-	49	-	2	-	51	-	0.5	-	7.1
Nouvelle-Écosse	15	101	8	11	23	112	0.4	1.1	2.7	12.9
Île-du-Prince-Édouard	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Terre-Neuve	93	134	8	1	101	135	1.7	1.4	17.5	23.3
Territoires du Nord-Ouest	-	8	1	-	1	8	0.0	0.1	7.1	16.2
Yukon	-	21	-	-	-	21	-	0.2	-	96.3
Plus d'une province	-	2700	-	-	-	2700	-	27.4	-	SO
Canada	**5746**	**9692**	**211**	**165**	**5955**	**9857**	**100.0**	**100.0**	**23.9**	**39.2**

[a]basé sur les relevés approximatifs de 1983, 1984 établis par la Division du recensement, Statistique Canada.

SO = sans objet

ÉNUMÉRATION DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

Les énumérations pour 1983 et 1984 sont publiées dans les pages suivantes. Elles comprennent toutes les données utilisées pour compiler les tableaux précédents.

Définitions des termes

Étiologie: l'énumération est faite en fonction de l'étiologie spécifique, les épisodes de même étiologie figurant par ordre chronologique. Les épisodes confirmés en laboratoire sont énumérés en premier; suivent les épisodes non confirmés qui sont facilement reconnaissables grace à la mention "probablement", puis les épisodes d'étiologie inconnue. Les renseignements additionnels disponibles, comme la numération par gramme d'un agent microbien particulier, les quantités, les types de toxines végétales et de produits chimiques, sont également indiqués.

Apparition: les dates indiquées sont aussi précises que possible. Pour certaines poussées épidémiques comportant l'exposition prolongée de personnes à un véhicule commun, la date d'apparition est indiquée comme un intervalle dont les limites sont constituées par les dates d'apparition du premier et du dernier cas.

Localité et établissement: les endroits d'où proviennent les aliments ayant provoqué un épisode sont classés par localité, province ou territoire, et établissement. L'endroit où on s'est procuré l'aliment peut être différent de l'endroit où l'aliment a été consommé ou de l'endroit où l'aliment a fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Lieu de manipulation inadéquate: établissements où les aliments ont fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Véhicule: aliments, y comprises les boissons, mais excluant l'eau potable non embouteillée, liés à des épisodes.

Données de laboratoire: x indique l'isolement d'un agent étiologique au niveau du patient (P), du véhicule (V) ou des manipulateurs d'aliments (H).

Données cliniques: les personnes malades ont présenté au moins un des symptômes énumérés ci-dessous. Le nombre de personnes à risque (le nombre entre parenthèses) comprend les personnes ayant ingéré le ou les aliments mentionnés (véhicule). Incubation signifie la période de temps qui s'écoule entre l'ingestion de l'aliment incriminé (véhicule) et l'apparition du premier symptôme. Durée signifie la période qui s'écoule entre l'apparition du premier symptôme et la guérison du malade. Les symptômes sont les manifestations observées chez les malades ou décrites par ces derniers. Les symptômes les plus courants sont indiqués par les abréviations suivantes:

N = nausée
V = vomissement
C = crampes/douleurs abdominales
F = fièvre
D = diarrhée
H = céphalée
P = prostration

Observations: données pertinentes, comme les conditions d'entreposage abusives du véhicule (temps, température), des renseignements concernant un changement dans le processus de fabrication, les numérations bactériennes pour la qualité générale du véhicule, par exemple, numération des colonies aérobies (N.C.A.).

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES, 1983

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. R	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
	MICROBIENNE													
	BACILLUS													
1.	B.cereus >200 000/g	13-14 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit)		X	X	4(4)	1	?	N.V.	riz frit laissé non réfrigéré pendant de longues périodes sans être réchauffé suffisamment
2.	B.cereus 290 000 000/g	10 mars	Vancouver, Columbie-Britannique	magasin de détail	?	chair de crabe en conserve			X	1(1)	5	24	V.D.	
3.	B.cereus	29 avril	Mount Pearl, Terre-Neuve	magasin de détail	usine de fabrication	lait évaporé			X	1(1)	?	2 1/2 mois	V.	boîte de conserve renflée B. cereus isolé
4.	B.cereus >200 000/g	16 mai	Niagara Falls, Ontario	banquet de mariage	traiteurs	carottes surgelées			X	39(178)	1-4 jours	48	N.V.C.D.	
5.	B.cereus 1 300 000/g	16 mai	Hamilton, Ontario	domicile	?	purée de maïs			X	25(?)	41	?	N.V.D.F.	
6.	B.cereus >200 000/g	10 juin	North York, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux oeufs			X	2(?)	26	?	V.	
7.	B.cereus >200 000/g	13 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit)		X	X	2(2)	2	?	V.C.D.	riz: >200 000 B. cereus/g
8.	B.cereus 3 000 000/g	14 juin	Edmonton, Alberta	institution	institution	jambon et oeufs			X	68(92)	12-24	24	D.	
9.	B.cereus 800 000/g	12 juillet	Red Deer, Alberta	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au poulet, soupe wonton ou wontons)			X	1(?)	4 1/2	??	N.V.C.D.	
10.	B.cereus	24 juillet	Victoria, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit aux champignons, chowmein au poulet)			X	2(2)	12	48	N.V.C.D.F.	un échantillon de chowmein au poulet récupéré dans des déchets 2 jours après le repas a donné 100 000 000 B.cereus /g. Des échantillons de riz cuit et de chowmein prélevés au restaurant ont donné des numérations supérieures à 1 000 00/g
11.	B.cereus 610 000/g	15 août	Woodstock, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (porc à la sauce aigre-douce)			X	2(?)	3 1/3	?	N.C.D.	
12.	B.cereus 290 000/g	19 oct.	Stettler, Alberta	?	?	macaroni			X	1(?)	?	?	V.	
13.	B.cereus 180 000/g	19 oct.	Pickering, Ontario	glacerie	glacerie	crème glacée			X	1(?)	1/2	?	V.D.	
14.	B.cereus >200 000/g	26 nov.	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (beignets de crevettes, boulettes de poulet, soupe wonton)			X	5(?)	1/2	48	N.V.C.	tous les aliments contenaient des numérations de B. cereus supérieures à 200 000 /g. La soupe wonton contenait également 16 000 S. aureus /g
15.	Bacillus sp.	16 sept.	Rivière du Loup, Québec	magasin de produits laitiers	?	lait homogénéisé			X	2(?)	2	10	V.C.D.	grand nombre de Bacillus sp.
	BRUCELLA													
16.	Brucella abortus	15 déc.	East Kootenays, Colombie-Britannique	ferme	ferme	lait cru		X		1(?)	?	?	?	
	CAMPYLOBACTER													
17.	C.jejuni	15 jan.	Ladysmith, Colombie-Britannique	ferme	ferme	lait cru		X		3(4)	?	?	C.F.V.D., (avec du sang)	
18.	C.jejuni	15 fev.	Brockville, Ontario	?	?	?		X		2(?)	?	?	?	
19.	C.jejuni	1 avril	Sault Ste Marie, Ontario	domicile	domicile	lait cru (vache et chèvre)		X		7(?)	?	4 jours	C.D.	
20.	C.jejuni	15 avril	Verchères, Québec	érablière	érablière	lait cru		X	X	80(233)	48-72	?	C.D., (avec du sang)	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
21.	C.jejuni-coli	12 juin	Cedar, Colombie-Britannique	ferme	ferme	lait cru	X		X	1(?)	?	?	D.	Campylobacter jejuni/coli a été isolé dans les matières fécales du patient et dans deux prélèvements rectaux à l'écouvillon de la vache
22.	C.jejuni	9 août	Guelph, Ontario	laiterie	laiterie	lait cru	X			1(1)	?	?	?	l'employé de la laiterie avait l'habitude de goûter chaque lot de lait cru
23.	C.jejuni	7 sept.	St. Georges Windsor, Québec	ferme	ferme	lait cru	X	X		13(?)	?	?	D., (avec du sang)	
24.	C.jejuni	septembre	Toronto, Ontario	maison de santé	?	?	X			15(?)	?	?	?	
25.	C.jejuni	31 oct.	Brossard, Québec	ferme	ferme	lait cru et crème	X	X		1(?)	2-5 jours	4 jours	C.D.F. (avec du sang)	
26.	Campylobacter sp.	25 oct.	Endako, Colombie-Britannique	convoi de travail	convoi de travail	dinde		X		12(?)	12-24	48	N.V.D.	
	CLOSTRIDIUM BOTULINUM													
27.	C.botulinum type E	mars	Queen Charlotte City, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon fumé à la maison	X	X		2(?)	?	?	?	présence de toxines dans le sérum des cellules dans les matières fécales et la nourriture
28.	C.botulinum type E	août	Kuujjuak, Québec	domicile	domicile	viande de phoque	X	X		1(?)	?	?	?	présence de toxines dans le sérum, des cellules dans les matières fécales et la nourriture et le contenu gastrique
29.	C.botulinum type E	6 sept.	Ste-Foy, Québec	domicile	domicile	viande mis en conserve à la maison	X	X		3(?)	?	?	caractéristiques	toxines isolées dans les matières fécales
30.	C.botulinum type E	septembre	Kuujjuak, Québec	domicile	domicile	viande de phoque	X			1(?)	?	?	?	toxine et cellules dans les matières fécales
31.	C.botulinum type E	octobre	North Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon fumé à la maison	X	X		1(1)	?	?	?	sujet est décédé. Cellules dans le contenu gastrique et la nourriture
32.	C.botulinum type A	octobre	Surrey, Colombie-Britannique	domicile	domicile	maïs mis en boîte à la maison	X	X		1(?)	?	?	?	toxine dans le sérum et toxine et cellules dans les matières fécales et la nourriture. Maïs mis en conserve inadéquatement. Couvercles renflés et le contenu sent mauvais
33.	C.botulinum type B (non proteolytic)	décembre	North Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon fumé à la maison	X	X		2(?)	?	?	?	toxine dans le sérum, cellules dans les matières fécales. Même saumon que l'incident #31
	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS													
34.	C.perfringens	2 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich au poulet	X			2(4)	11-20	40	V.C.	produits de volaille préparés et non réfrigérés immédiatement après la cuisson. C perfringens isolé en grand nombre
35.	C.perfringens serotype 1	12 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	petits morceaux de poulet		X		2(2)	15	?	C.D.	le poulet n'était pas entièrement cuit et a été laissé à la température ambiante pendant longtemps C. perfringens isolé en grand nombre
36.	C.perfringens	15 fév.	Medicine Hat, Alberta	banquet de curling	?	?	X			56(116)	36	?	D.	C. perfringens isolé en grand nombre dans 82% des selles examinées
37.	C.perfringens	16 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	burritos au boeuf et au poulet		X		2(3)	12	?	D.	contamination croisée possible entre le poulet et le burrito au boeuf
38.	C.perfringens	20 mars	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	épaule d'agneau		X		3(?)	9 1/2	?	C.D.	tous les plats de volaille et de viandes du restaurant avaient des N.C.A./g élevées
39.	C.perfringens	mars	Kingston, Ontario	hôpital psychiatrique	cuisine d'hôpital	riz, quiche, rôti de porc	X			52(52)	?	5 1/2 mois	?	on a trouvé chez 22 des 52 personnes des numérations de C. perfringens supérieures à 1 000 000/g. Les numérations de C. perfringens variaient de <100/g à >30 000 000/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
40.	C.perfringens	16 avril	Brampton, Ontario	domicile	domicile	sardines		X	1(1)	8	24	N.V.	selles: 2 300 000 C. perfringens/g
41.	C.perfringens	9 mai	Thunder Bay, Ontario	domicile	?	?		X	2(?)	12	?	C.D.	selles: C. perfringens 12 000 000/g
42.	C.perfringens	10 juin	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant	restaurant	sauce aux tomates		X	3(3)	10	24	C.D.	C. perfringens isolé en grand nombre dans une sauce
43.	C.perfringens	15 juin	Kingston, Ontario	hôpital	?	?		X	88(?)	?	?	?	selles: C. perfringens >100 000/g
44.	C.perfringens	septembre	Toronto, Ontario	maison de santé	?	?		X	33(?)	?	?	?	C. perfringens isolé des selles en grand nombre
45.	C.perfringens	22 déc.	Langley, Colombie-Britannique	compagnie de traiteurs	?	dinde et farce		X X	25(100)	8-13	8-18 1/2	C.D.F.	restes de dinde: 10 000 C. perfringens/g; reste de farce 30 000 C. perfringens/g. Échantillon de matières fécales d'un patient a donné une numération de spores de C. perfringens de 11 000 00/g
46.	C.perfringens	23 déc.	Toronto, Ontario	maison de santé	?	?		X	4(?)	?	?	?	spores de C. perfringens isolées à partir des matières fécales
47.	C.perfringens	décembre	St. John's, Terre-Neuve	institution pour handicapés	cuisine d'institution	biftack à la suisse		X	55(100)	8-16	48	C.D.	numération de spores de C. perfringens dans les fécès 1 000 000 chez la plupart des malades examinés. Biftack à la suisse laissé à la température de la pièce pendant plusieurs heures
	ESCHERICHIA												
48.	E.coli 0157:H7	20 mai	Labrador City, Terre-Neuve	communauté	?	?		X	19(?)	?	?	C.D. (avec du sang)	il semble que la viande ait été le véhicule alimentaire commun
49.	E.coli 0157:H7	septembre	Calgary, Alberta	restaurant-minute	restaurant minute	hamburger		X	4(?)	6-8 jours	?	colite hémorragique, syndrome hémolytique et urémique	3 enfants hospitalisées après avoir mangé des hamburgers mal cuits
	SALMONELLA												
50.	S.agona	20 mai	Québec, Québec	magasin de détail	domicile	géniers de poulet		X	5(5)	18-72	3-6 jours	C.D.	
51.	S.agona	16 oct.	Katonia, Saskatchewan	souper de volaille	domiciles privés, en transit	dinde et farce		X	15(900)	15	36	N.C.D.F.M.	
52.	S.agona	20 oct.	St. Charles, Ontario	magasin de détail	domicile	dinde		X X	2(8)	?	72	V.D.	
53.	S.agona	octobre	Sudbury, Ontario	domicile	domicile	repas à la dinde		X	5(?)	?	3 semaines	?	
54.	S.albany S.senftenberg	janvier	Carleton Place, Ontario	domicile pour personnes âgées	traiteurs	repas à la dinde		X X	14(?)	?	?	?	
55.	S.bareilly	13 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	délicatessen	délicatessen	poulet barbecue		X X	16(19)	8-24	?	N.V.C.D.F.	
56.	S.enteritidis	août	Cobourg, Ontario	domicile	domicile	lait cru		X	1(?)	?	?	?	
57.	S.enteritidis	17 nov.	Ste-Adèle, Québec	magasin de détail	magasin de détail	poulet barbecue		X X	2(3)	2 1/2 jours	?	N.V.C.D.	
58.	S.enteritidis	2 déc.	St. Jérôme, Québec	magasin de détail	domicile	saucisses de porc		X	3(3)	40	?	V.C.D.	
59.	S.hadar	5 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	sandwich club au poulet		X X	4(4)	27-33	?	V.C.D.F.	poulet insuffisamment cuit
60.	S.hadar	25 juillet	Kingston, Ontario	domicile	domicile	poulet		X	2(2)	2-5 jours	3-4 jours	V.D.F., frissons	cuisson du poulet incomplète
61.	S.hadar	18 août	Windsor, Ontario	hôpital	?	?		X	5(?)	?	?	?	
62.	S.hadar	17 oct.	Sault Ste-Marie, Ontario	?	?	?		X	4(?)	?	?	?	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	N	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
63.	S.hadar	1 nov.	Windsor, Ontario	maison de santé	maison de santé	?	X			34(?)	?	?	?	
64.	S.heidelberg	4 juin	Powell River, Colombie-Britannique	réception de mariage	traiteurs	?	X			17(100)	?	?	N.C.D.F.H.	plateaux de casse-croûte laissés sans réfrigération de 17:30 à 22:30
65.	S.infantis	6 juin	Québec, Québec	restaurant	restaurant	croquettes de poulet	X			26(46)	1-2 1/2 jours	3h	N.V.C.D.F.	
66.	S.infantis	3 juillet	Moose Jaw, Saskatchewan	réunion sociale dans une salle	domicile ou salle	dinde	X			≥29(58)	24-48	?	V.C.D.F.	3 personnes hospitalisées
67.	S.infantis	1-7 oct.	Oshawa, Ontario	résidence pour personnes âgées	résidence pour personnes âgées	?	X	X		76(730)	?	?	N.V.C.D.F.	mauvais nettoyage des ustensiles de cuisine, contamination croisée
68.	S.shandaka	août-septembre	St. Catharines, Ontario	?	?	boeuf, porc ou dinde	X			3(3)	?	1 mois	D.	
69.	S.muenster	mars	Blyth, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X	X		1(1)	?	?	dérangement gastrique, articulations douloureuses	
70.	S.muenster	25 avril	Stratford, Ontario	ferme	ferme	lait cru		X		1(?)	?	?	V.C.	
71.	S.muenster	avril	Stratford, Ontario	ferme	ferme	lait cru		X		≥1(?)	?	?	V.C.	2 fermes mises en cause. Un échantillon pris du réfrigérateur l'autre échantillon prélevé dans le réservoir à lait cru
72.	S.muenster	avril	Guelph, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X			3(3)	?	?	?	
73.	S.napoli	20 août	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	tablette de chocolat	X			1(?)	4 jours	?	?	tablettes de chocolat consommées lors d'un voyage en Italie. Le même produit a causé la maladie en Angleterre et en Italie
74.	S.newport	11 [illegible]	Sault Ste-Marie, Ontario	résidence pour déficients mentaux	résidence pour déficients mentaux	médicament contaminé	X			7(49)	?	?	D.	le médicament donné aux patients a été contaminé par un membre du personnel
75.	S.saint-paul	3 oct.	Toronto, Ontario	?	?	?	X			3(?)	?	?	?	
76.	S. schwarzengrund	septembre	Ottawa, Ontario	maison de santé	maison de santé	lait en poudre similicrème ou mélange pour soupe de poulet	X			13(?)	?	?	D.F.	
77.	S. schwarzengrund	septembre	Scarborough, Ontario	domicile	domicile	?	X			2(2)	?	72	C.D.F., étourdissements	mauvaise manipulation des aliments à domicile
78.	S.thompson	2-3 sept.	Toronto, Ontario	boulangerie	restaurant	sandwich avec côtelette de veau (panée)	X	X	X	10(?)	6-18	2-4 jours	N.V.C.D.F.H., faiblesse	S. thompson a été isolé dans des échantillons de selles de 9 patients et d'une personne manipulant des aliments. La bactérie a aussi été isolée dans les miettes de pain utilisées avec les côtelettes de veau dans la préparation des sandwichs
79.	S.typhimurium	3-31 mars	Québec, Québec	magasin de détail	domicile	poulet frit ou boeuf haché	X		X	18(?)	?	?	?	
80.	S.typhimurium	4 mars	Thetford, Québec	magasin de détail	boucherie	boeuf	X	X	X	16(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
81.	S.typhimurium	22 mars	St-Tite, Québec	ferme	domicile	lait cru	X	X		5(6)	?	4 jours	D.	
82.	S.typhimurium	11 avril	Hopeville, Ontario	ferme	ferme	lait cru		X		1(?)	?	?	N.V.C.	
83.	S.typhimurium	19 avril	région Palmerston Ontario	ferme	ferme	lait cru		X		≥1(?)	?	?	?	
84.	S.typhimurium	24 avril	Melbourne, Ontario	restaurant	restaurant	dinde	X			≥300(?)	12-24	?	V.D.C.	
85.	S.typhimurium	26 avril	Woodbridge, Ontario	restaurant	restaurant	poulet		X		3(?)	2 1/2	?	C.D.	
86.	S.typhimurium	avril	Dundalk, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X	X		1(3)	?	2 semaines-1 mois 1/2	C.D.F.	S. typhimurium a été isolé dans le lait, au domicile et dans le grand réservoir à lait de la ferme

Cat. d'épi-démie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
87.	S.typhimurium	11 mai	London, Ontario	?	?	?	X			2(?)	?	?	?	
88.	S.typhimurium	13-15 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	délicatessen	délicatessen	agneau rôti	X	X		6(6)	24	2-8 jours	N.V.C.D.V.	
89.	S.typhimurium	14 mai	Estevan, Saskatchewan	église	cuisine de l'église	sandwichs salade aux oeufs	X			10(100)	8	48	V.C.D.F., frissons	
90.	S.typhimurium	28 mai	Lac Bouchette, Québec	ferme	ferme	lait cru	X	X		4(4)	?	?	C.D.F.	
91.	S.typhimurium	1 juin	Chicoutimi, Québec	bar laitier	?	sous-marin	X	X		4(6)	?	?	C.D.F.	
92.	S.typhimurium	8 juin	Seeley's Bay, Ontario	?	?	?	X			2(4)	?	1 mois	D., (avec du sang)	
93.	S.typhimurium	14 juin	Alexandria, Ontario	magasin de détail	domicile	cuisse de poulet		X		4(?)	12	72	V.C.D.F.H.	
94.	S.typhimurium	21 juin	Yorkton, Saskatchewan	réception de mariage	traiteurs	dinde	X	X		≥280(400)	72	7-10 jours	V.C.D.F.	
95.	S.typhimurium	9 juillet	Leask, Saskatchewan	anniversaire de mariage dans une salle	traiteurs	salade de dinde salade de pommes terre	X		X	75(184)	5 1/2-91	5 jours (moyenne)	N.V.C.D.F.H., faiblesse, frissons, transpiration, étourdissements, picotements, douleurs	8 personnes hospitalisées et 1 décès (probablement pas relié à l'infection)
96.	S.typhimurium	18 juillet	Wynyard, Saskatchewan	réception de mariage	cuisine du centre communautaire	dinde		X		≥225(275)	2-3 jours	5-7 jours	V.C.D.F.H.	
97.	S.typhimurium	27 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich kafta (boeuf)	X			1(2)	1	9 jours	N.V.C.D.F.	une personne hospitalisée
98.	S.typhimurium	1-12 août	Gambier Island, Colombie-Britannique	camp d'été	camp	trempette au boeuf suspecte	X			60(86)	6-72	?	N.V.C.D.F.H. malaise, frissons	
99.	S.typhimurium	7 août	Dillbury Lake, Alberta	pique-nique	traiteur à domicile	?	X			16(20)	6-72	?	N.V.C.D.F.	
100.	S.typhimurium	15 août	Huron County, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X			1(1)	?	4 jours	V.D.	le transporteur du lait avait l'habitude de goûter chaque lot de lait cru
101.	S.typhimurium	29 sept.	Ottawa, Ontario	?	?	?	X			?(?)	?	?	?	
102.	S.typhimurium	18 oct.	North York, Ontario	domicile	domicile	boeuf à ragoût		X		5(?)	?	?	N.C.D. (avec du sang)	
103.	S.typhimurium	7 nov.	Port Erie, Ontario	domicile	?	steak d'orignal		X		4(4)	?	?	?	
104.	S.typhimurium	novembre	Brampton, Ontario	domicile	domicile	?	X			1(4)	?	?	V.D.H.F.	manipulation inadéquate des aliments à domicile durant la préparation ou l'entreposage
105.	S.typhimurium	15-16 nov.	Dundalk, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X	X		8(16)	?	?	C.D.F.	
106.	S.typhimurium	mars	St. John's, Terre-Neuve	hôtel	hôtel	buffet	X			13(26)	24-36	3-7 jours	C.D.F.	
107.	Salmonella sp.	27 janv.	Toronto, Ontario	hôpital	hôpital	poulet	X			≥1(?)	?	?	C.D.	la victime a contracté Salmonella 4 jours après son hospitalisation. Le poulet était sec et avait mauvais goût
108.	Salmonella sp.	4 mars	St-Tite, Québec	ferme	ferme	lait cru	X	X		4(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
109.	Salmonella sp.	9 mai	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	aliment pour bébé (veau, poulet et jambon)	X	X		1(1)	36	5 jours	D.F.	
110.	Salmonella sp.	mai	Woodstock, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X			≥1(?)	?	?	V.C.D.F. (avec du sang)	Salmonella isolé des selles. Yersinia enterocolitica isolé à partir du lait

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques					Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes		
111.	Salmonella sp.	20 juin	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	pepperoni, filetz de hareng	X	X	1(1)	24	5 jours	D.F. (avec du sang)		hareng: 240 000 N.C.A./g où la présence de Salmonella a été confirmée, pepperoni : 1 900 000 N.C.A./g
112.	Salmonella sp.	13 juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	saumon		X	1(1)	36	72	N.V.C.D., déshydratation		N.C.A.: >2 000 000/g coliformes fécaux: 2 400/g
113.	Salmonella sp.	août	Simcoe, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X		≥1(?)	?	?	?		un enfant de 18 mois a été infecté
114.	Salmonella sp.	22 sept.- 31 oct.	Essex, Ontario	maison de santé	maison de santé	?	X		48(?)	?	?	selles molles, légère fièvre		poulet suspect
115.	Salmonella sp.	12 oct.	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich à la dinde	X	X	1(2)	9 1/2	5 jours	C.D., faiblesse		coliformes en excès dans la dinde, on a signalé une très mauvaise manipulation des aliments
116.	Salmonella sp.	30 nov.	Huntsville, Ontario	magasin de détail	domicile	oeufs crus	X		1(4)	36	11 jours	N.C.D.		le patient, soufflant dans les oeufs afin de préserver les coquilles, en a avalé une partie.
117.	Salmonella sp.	8 déc.	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	sandwich au poulet	X		2(2)	8	1 semaine	D.F.		
118.	Salmonella sp.	décembre	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	?	X		5(5)	?	?	D.		possibilité de contamination croisée et excès de température; tous les membres de la famille ont été malades
	SHIGELLA													
119.	S.flexneri	4 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	laboratoire du collège	laboratoire du collège	culture de Shigella		X	≥1(?)	?	?	D., colite, saignement rectal		Shigella flexneri a été contracté par l'étudiant qui travaillait avec le même agent pathogène au laboratoire
120.	S.sonnei	9 sept.	Sarnia, Ontario	bateau d'excursion	bateau d'excursion	viandes froides, salade de pommes de terre ou gelée	X		X 38(95)	2-4 jours	?	C.D.F.		préparation inadéquate des aliments et la personne qui les a manipulés était porteur de Shigella
	STAPHYLOCOCCUS													
121.	S.aureus 270 000/g	13 fév.	Richmond Hill, Ontario	restaurant	restaurant	viande de poulet		X	4(?)	2	12	C.D.		N.C.A.: 3 500 000/g streptocoques du groupe D 1 300 000/g
122.	S.aureus	13 fév.	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit aux champignons, côtes levées à l'ail)		X	3(?)	3	8 1/2	N.V.C.D.F.H., faiblesse		riz frit aux champignons: 220 000 S. aureus/g côtes levées: 4 000 S. aureus/g
123.	S.aureus >2 000 000/g	1 mai	Oakville, Ontario	magasin de détail	domicile	strudel aux pommes		X	≥1(?)	2	24	V.D.		
124.	S.aureus	2 mai	Courtenay, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	poisson frit en grande friture	X		2(2)	6-6 1/2	23	N.V.D.		on a décelé plus de 100 000 S. aureus/g dans les vomissements d'un patient
125.	S.aureus 1 000 000/g	23 mai	Edmonton, Alberta	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade de pommes de terre		X	≥1(?)	?	?	?		
126.	S.aureus 54 000/g	9 juin	Toronto, Ontario	domicile	domicile	salade aux oeufs		X	2(?)	2	?	V.		la culture des selles a produit l'antérotoxine B
127.	S.aureus 150 000/g	9 juin	Willowdale, Ontario	restaurant	restaurant	salade de thon	X	X	2(2)	11 3/4	5	V.C.D., photophobie		S. aureus dans les échantillons de selles également
128.	S.aureus >200 000/g	10 juin	Farnham, Québec	domicile	domicile	boeuf bouilli		X	3(3)	1-3 1/2	24	N.V.C.D.F.		viande gardée à la température ambiante pendant plus de 21 heures
129.	S.aureus >200 000/g	18 juin	Niagara Falls, Ontario	domicile	domicile	poulet		X	8(8)	6	48	N.V.C.D., gonflé		
130.	S.aureus 530 000/g	17 juillet	Guelph, Ontario	magasin de détail	domicile	porc, nouilles, garnes de soja en casserole crème fraîche		X	4(4)	2	36-48	N.V.D.		N.C.A.: 8 000 000/g coliformes: >240 000/g
131.	S.aureus	31 juillet	Shellbrook, Saskatchewan	réunion paroissiale dans une salle	repas communautaire		X	X	X 27(132)	4 1/2	9 1/4	N.V.C.D.H. faiblesse, transpiration, frissons		nourriture préparée dans les maisons et transportée à la salle paroissiale S. aureus lysotype 96
132.	S.aureus >2 000 000/g	7 août	Atikokan, Ontario	domicile	domicile	jambon		X	18(36)	4-7	?	N.V.D.		jambon laissé à la température de la pièce pendant environ 11 heures

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
133.	S.aureus >2 000 000/g	30 août	Wilson Creek, Colombie-Britannique	camp d'éclaireuses	camp d'éclaireuses	jambon cuit	X	X	30(115)	5 1/2-41	18-36	N.V.C.D.F.	on a laissé décongeler le jambon cuit à la température ambiante pendant 17 heures
134.	S.aureus >2 000 000/g	août	Brampton, Ontario	?	?	jambon		X	?1(?)	?	?	?	
135.	S.aureus 2 000 000/g	1 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	étal d'aliments	?	sandwich au poulet		X	1(1)	3	?	N.V.D.	
136.	S.aureus 2 400 000/g	15 sept.	Kingston, Ontario	?	?	?	X	X	2(?)	?	?	?	S. aureus isolé dans les selles. Entérotoxine B présente dans les aliments
137.	S.aureus 2 400 000/g	18 sept.	Brockville, Ontario	club de loisirs	club de loisirs	salade à la dinde		X	10(?)	8 1/2	?	V.D.	
138.	S.aureus	22 oct.	Sault Ste-Marie, Ontario	réunion sociale dans une salle	repas communautaire	cuisses, ailes et poitrines de poulet, bouillon	X		5(140)	4	24	V.C.D. (avec du sang)	S. aureus isolé dans les vomissements et les selles
139.	S.aureus >1 000 000/g	5 nov.	Longueuil, Québec	réunion sociale dans une salle	repas communautaire	jambon	X	X	62(234)	4	5	N.V.C.D.H.	
140.	S.aureus >1 000 000/g	16 nov.	Scarborough, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	fromage cottage à la crème	X		1(1)	8	16	N.V.D., faiblesse	S. aureus lysotype 14/3C/55/71 a été isolé
141.	S.aureus	7 déc.	Prince Rupert, Colombie-Britannique	domicile	domicile	champignons cuits	X		1(1)	3	?	N.V.D.	S. aureus isolé dans les vomissements du patient. Les champignons cuits ont été laissés à la température ambiante pendant 24 heures avant consommation
142.	S.aureus	9 déc.	Sault Ste-Marie, Ontario	maison de santé	maison de santé	?	X		?(?)	?	5 jours	V.	S. aureus a été isolé dans les échantillons de vomissements d'un patient
143.	S.aureus 7 200 000/g	12 déc.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	gâteau au chocolat		X	2(?)	3/4	?	N.V.	
144.	S.aureus	22 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	?	soupe au vivaneau et riz	X	X	4(4)	1/2-1	4-6	N.V.D.	crabe cuit: 9 600 S. aureus/g soupe de vivaneau: 580 000 S. aureus/g riz cuit: 190 000 S. aureus/g S. aureus a été isolé des vomissements d'un patient également
145.	S.aureus	29 déc.	Terrace, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	?	X		1(1)	10	?	V.C.	la culture des vomissements du patient a permis d'isoler S. aureus
	STREPTOCOCCUS												
146.	Streptococcus pyogenes (groupe A)	14 fév.	Aylmer, Québec	magasin de détail	domicile	bâtonnets de poisson (aiglefin)	X		2(?)	10	24-48	V.C.D.	Streptococcus isolé chez un individu
147.	Streptococcus pyogenes (groupe A)	26 oct.	Shawinigan, Québec	réunion sociale dans une salle	traiteurs	tranches de dinde	X		30(80)	6 hrs-5 jours	4 hrs-9 jours	N.V.C.D.F., faiblesse, myalgie	Streptococcus dans les selles
	MOISISSURES ET LEVURES												
148.	moisissures	18 fév.	Regina, Saskatchewan	société de distribution	usine de fabrication	eau déminéralisée		X	1(1)	?	?	?	moisissure sur la surface interne de la bonbonne
149.	moisissures	24 mars	Weston, Ontario	magasin de détail	?	yogourt		X	1(1)	2	48	N.D.N., acidité gastrique, ulcères dans la bouche	moisissure bleue observée dans le produit
150.	moisissure	mars	Truro, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	cola en bouteille		X	1(1)	?	?	?	moisissure adhérant à la bouteille. Caoutchouc d'étanchéité du bouchon et le sceau d'étanchéité manquaient
151.	moisissure	17 mai	Mississauga, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse au cola			1(1)	?	?	?	moisissure également présente dans une bouteille non ouverte
152.	moisissure	27 juin	Smithers, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	biscuits au caramel et à la noix de coco		X	1(1)	?	? jours	plaies sur les lèvres et le menton	le produit avait un goût de savon et une odeur rance. Moisissure présente sur quelques biscuits

Cat. d'épidémies	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
153.	moisissure	10 sept.	Vernon, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	jus de pomme en boîte		X		3(2)	2-3	?	D.	produit était vieux de 2 ans. Défaut possible dans la boîte de conserve permettant un écoulement et entrée d'air conduisant à la croissance de moisissure
154.	Penicillium sp. >200 000/g	11 déc.	Toronto, Ontario	magasin de détail	domicile	gâteau au chocolat	X	X		3(4)	3/4-1	?	N.V.	
155.	levures	15 juin	Edmonton, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	bière en canette		X		21(?)	?	?	?	minuscule ouverture sur la canette a permis la fermentation de levures
156.	levures	18 sept.	North Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille		X		3(1)	?	4	N., engourdissement,	odeur distincte de vinaigre avec apparence de levures à l'intérieur du col de la bouteille
157.	levures	14 déc.	Windsor, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	olives				2(2)	?	?	hypo-ventilation, lèvres enflées	comptes élevés de levures suffisants pour gâter les olives
	AGENTS MULTIPLES													
158.	Campylobacter jejuni et C.perfringens	septembre	Sault Ste-Marie, Ontario	maison de santé	maison de santé	poulet, base de soupe au poulet, oeufs durs, jambon ou lait	X			53(?)	?	?	D.	on a décelé C. jejuni dans 7 échantillons de selles et 17 échantillons de selles contenaient jusqu'à 3C 000 000 spores de C. perfringens/g
	VIRUS													
159.	Virus de l'hépatite A	10 janv.	Winnipeg, Manitoba	école	école	?		X		3(80)	?	?	?	3 étudiants ont contracté l'hépatite "A". La contamination par les aliments servis à la cafétéria de l'école en est vraisemblablement la cause
160.	Virus de l'hépatite A	8 juillet	North Battleford, Saskatchewan	barbecue à l'extérieur	barbecue à l'extérieur	?		X		4(40)	?	?	?	4 adultes ont développé une hépatite en même temps
	ANIMALE													
161.	ciguatera	23 janv.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	barracuda séché		X		2(?)	1 1/2	48	D., engourdissement des lèvres et de la langue, faiblesse	les 2 personnes ont été hospitalisées aux soins intensifs pendant une journée. Ciguatoxine a été détectée par le test sur une souris. Premier épisode confirmé au Canada. Le poisson a été apporté par un ami de la Jamaïque
	INSECTE													
162.	infestation par des insectes	19 avril	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	beurre d'arachides biscuits au blé entier		X		1(1)	Immédiatement	48	V.D., douleur abdominale	l'échantillon contenait des larves vivantes, des coquilles de larves déchiquetées et des adultes morts
	VÉGÉTALE													
163.	algue toxique	10 mars	Delta, Colombie-Britannique	magasin d'aliments naturels	usine de fabrication	algue Spirulina				4(?)	1	?	N., douleur à l'estomac	produit enlevé des étagères
164.	poison de datura	18 oct.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	hamburger		X		2(3)	1	72	D., coma, hallucinations, tachycardie	les graines du Datura sont tombées dans la viande hachée et n'ont pas été complètement enlevées avant l'ingestion
165.	solanine 494 ppm	15 nov.	Edmonton, Alberta	cafétéria d'école	ferme	pommes de terre		X		61(109)	5 minutes	3	N.V.C.D.F.H.	
	CHIMIQUE													
	MÉTALE													
166.	plomb	14 avril	Trois-Rivières, Québec	magasin de détail	domicile	moules en conserve		X		21(?)	3	18	N.C.D.	la boîte était corrodée 990 ppm Pb
167.	étain 267 ppm	19 juillet	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	jus d'orange à partir de concentré		X		1(1)	Immédiatement	10	N.V., douleurs abdominales	personne hospitalisée pendant quelques heures. Le produit était noir, renfermait des levures et la concentration d'étain atteignait 267 ppm
	DROGUE													
168.	méthanol	24 août	Perth, Ontario	?	?	méthanol dans de la vodka		X		23(?)	13	?	V., délire	patient décédé d'une intoxication au méthanol. Le méthanol a été ajouté délibérément à la vodka

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulations inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
	COMPOSÉS RANCES													
169.	composés rances	4-10 fév.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	préparation pour nourrisson				1(1)	8-10	?	N.V.C.D.F.	le bébé a été malade à deux reprises. Couche de gouttelettes d'huile en surface (séparation de la crème)
170.	composés rances	28 fév.	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	beurre d'arachides				1(1)	1/2	?	C.	produit rance
171.	composés rances	30 mars	Meadowvale, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	V.D	produit vendu 4 à 9 mois av[illegible] la date d'expiration
172.	composés rances	24 mai	Toronto, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	céréales pour petit déjeuner				1(1)	Immédiatement	5 minutes	V.	goût de moisissure et odeur de peinture. Produit de 3 1/2 ans très rance
173.	composés rances	7 juin	Stouffville, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	préparation en boîte pour nourrisson				1(1)	16	72	V.D., manque d'appétit	le produit avait une coloration jaune plus foncée et avait tendance à s'agglutiner plus que la normale
174.	composés rances	19 août	St. Albert, Alberta	magasin de détail	?	lait écrémé (2%) à saveur de banane				1(1)	Immédiatement	24	oedème de la gorge, inflammation des amygdales	l'échantillon était rance et présentait une tache de moisissure à l'extérieur du récipient
175.	composés rances	23 août	Thedford, Ontario	pharmacie	usine de fabrication	préparation en boîte pour nourrisson				1(1)	?	?	?	agglomération des matières grasses manifeste dans le produit, la date limite de conservation était pratiquement atteinte
176.	composés rances	4 oct.	Hammond, Ontario	pharmacie	?	préparation en boîte pour nourrisson				1(1)	Immédiatement	?	V.	la préparation était caillée, vraisemblablement en raison de la séparation des matières grasses
177.	composés rances	16 oct.	Devon, Alberta	pharmacie	usine de fabrication	préparation en poudre pour nourrisson				1(1)	?	?	?	le bébé a été hospitalisé- le produit avait presque 2 ans
178.	composés rances	23 oct.	Richmond Hill, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	préparation en boîte pour nourrisson				1(1)	?	?	V., excréments verts	le lot du produits a été retiré de la vente à la suite de plusieurs plaintes. Possibilité de séparation des matières grasses
179.	composés rances	1 nov.	Windsor, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	préparation en boîte pour nourrisson				1(1)	Immédiatement	?	V., haut-le-coeur	la date limite de conservation du produit était dépassée et les matières grasses avaient tendance à se séparer
180.	composés rance	6 nov.	Sarnia, Ontario	pharmacie	?	préparation en boîte, additionnée de fer, pour nourrisson				1(1)	?	?	D.	présence de grumeaux provenant sans doute de la séparation de matières grasses lors de l'entreposage et engendrée par un niveau élevé de fer dans l'aliment
	AUTRES PRODUITS CHIMIQUES													
181.	produit chimique	24 juin	St-Lambert, Québec	?	usine de fabrication	huile pour salade		X		3(?)	Immédiatement	?	brûlure à la bouche	BHA et BHT en excès de 13,9 %
182.	ammoniaque 60 mg/100/g	15 janv.	Hull, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	thon	X	X		≥1(?)	20-30 minutes	24-48	engourdissement	thon avarié avant la mise en conserve
183.	ammoniaque 59,2 mg/100g	28 avril	Chicoutimi, Québec	magasin de détail	?	crevette fraîche			X	≥1(?)	3	15	N.V.C.D., (avec du sang)	crevette avariée
184.	chlorure de calcium	22 août	Hamilton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	popsicle (glace à l'eau)			X	1(2)	Immédiatement	3-4	brûlure à la bouche, haut-le-coeur immédiats	les deux échantillons n'étaient pas bons car ils avaient des teneurs trop élevées en chlore (1 720 ppm) et un fort goût de sel. Deux plaintes ont été formulées
	MATIÈRES ÉTRANGÈRES													
185.	matières étrangères	26 janv.	Scarborough, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	cola en canette			X	1(1)	?	?	C.F.H., faiblesse, étourdissement	dépôt blanc non identifié au fond de la canette
186.	matières étrangères	3 fév.	Midland, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille			X	1(1)	24	?	C.D.	matières étrangères au fond de la bouteille, étiquette semble vieille

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
187.	matières étrangères	14 fév.	Templeton, Québec	restaurant	usine de fabrication	sandwich aux fricadelles de poisson		X		21(?)	Immédiatement	?	goût infect	parasite mort dans le poisson
188.	matières étrangères	2 mars	Clarement, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	lait 2%		X		4(4)	?	?	?	substance brune dans le lait. Du lait au chocolat a été versé dans un réservoir de lait 2%
189.	matières étrangères	12 avril	Fort Saskatchewan, Alberta	magasin de bière	usine de fabrication	bière en bouteille		X		1(1)	?	?	?	saleté à l'intérieur de la bouteille
190.	matières étrangères	7 juillet	Templeton, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	cola		X		21(?)	1/2	?	N.V.	matière épaisse inaccoutumée en suspension, liquide opaque
191.	matières étrangères	28 juillet	Windsor, Ontario	magasin de vins et spiritueux	usine de fabrication	vin rouge		X		2(2)	?	?	N.V.D.	matière cristalline dans la bouteille
192.	matières étrangères	2 août	Probisher Bay, Territoires du Nord-Ouest	?	usine de fabrication	mélange de marinades sucrées		X		21(?)	1 1/2	?	N.V.	écorce trouvée dans la marinade
193.	matières étrangères	9 sept.	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	margarine		X		2(?)	7 1/2	9	N.V.D.F.	des vomissures ont été trouvées dans le récipient de margarine
194.	matières étrangères non-identifiées	14 nov.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	boisson gazeuse		X		1(1)	1 1/2	?	V.	

INCONNUE

INCONNUE — PROBABLEMENT BACTÉRIENNE

195.	probablement Bacillus cereus	25 avril	Hamilton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	mets chinois (chow mein, riz, crevette)		X		2(?)	1 1/2	48	N.V.C.	B. cereus: 1 800/g
196.	probablement Bacillus cereus	7 nov.	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	riz		X		2(2)	4	22	V.C.D.N.	B. cereus: 66 000/g N.C.A.: >2 000 000/g S. aureus: 8 000/g
197.	probablement Bacillus cereus	27 nov.	Delta, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	Mets chinois (poulet aux amandes côtes au miel et à l'ail, riz à la vapeur, croquettes de poulet aigre-douce)		X		4(4)	3 1/2-11	16	N.V.C.D.F.P.	un échantillon de riz à la vapeur prélevé au restaurant renfermait 23 000 B. cereus/g
198.	probablement Clostridium perfringens	21 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	steak, oignons, sauce	X			6(6)	2	?	V.D., vertiges	2 échantillons de matières fécales analysés renfermaient 10 000 et 550 000 C. perfringens/g respectivement
199.	probablement Clostridium perfringens	13 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	farce pour burrito au poulet		X		2(?)	24	5	D.	isolement de C. perfringens lyuotype #1 (1 800/g)
200.	probablement Clostridium perfringens	21 juin	Willowdale, Ontario	?	?	?	X			1(?)	?	?	?	spores de C. perfringens 11 000/g
201.	probablement Clostridium perfringens	15 juillet	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	boulettes de viande et sauce		X		69(250)	14	25	C.D.	faibles numérations de C. perfringens isolé à partir des aliments
202.	probablement Clostridium perfringens	29 août	Kingston, Ontario	?	?	?	X			2(?)	?	?	?	C. perfringens isolé dans un échantillon de selles
203.	probablement Clostridium perfringens	30 sept.	Belleville, Ontario	maison de santé	maison de santé	?	X			3(?)	?	?	?	C. perfringens isolé dans un échantillon de selles
204.	probablement Clostridium perfringens	13 oct.	Willowdale, Ontario	?	?	?	X			2(?)	?	?	?	C. perfringens isolé dans un échantillon de selles
205.	probablement Clostridium perfringens	16 nov.	Winnipeg, Manitoba	domicile	domicile	hot-dogs	X			4(4)	6	12	D.	C. perfringens isolé dans un échantillon de selles
206.	probablement Escherichia coli	30 août	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	épinards crus	X			2(3)	3 1/2	72	N.V.D.	concentrations élevées d'E. coli dans les épinards

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
207.	probablement	21 jan.	Saskatoon, Saskatchewan	domicile	domicile	?			X	2(2)	3	8	N.V.D.	S. aureus isolé
208.	probablement	24 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saumon en boîte		X		3(4)	6-16	24	N.V.D.F.	dans un petit morceau de saumon récupéré dans la poubelle on a trouvé 50 000 S. aureus/g
209.	probablement	27 mai	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	jambon ou salade de pommes de terre	X			2(2)	1	4 jours	V.D.F.	présence de S. aureus dans un échantillon de selle. Les registres du restaurant indiquent que 241 repas ont été servis ce soir là mais aucune autre plainte n'a été signalée
210.	probablement	1 juin	100 Mile House, Colombie Britannique	magasin de détail	?	crevette en boîte de conserve		X		1(1)	1/2	1 1/2	N.V.H.	crevette: 19 000 S. aureus/g
211.	probablement	2 juin	Brantford, Ontario	domicile	domicile	dinde ou sauce		X		35(?)	24	12	N.C.D.F.	certaines personnes ont été hospitalisées et on a trouvé S. aureus dans leurs selles
212.	probablement	5 juin	Espanola, Ontario	domicile	domicile	jarret de porc		X		2(2)	1 1/2	1 1/2	C.D.	S. aureus: 35 000/g. Lysotype 96 et producteur d'entérotoxine
213.	probablement	15 juin	Scarborough, Ontario	magasin de détail	domicile	homards	X			2(2)	25	36	N.C.	On a décelé S. aureus dans un échantillon de selle
214.	probablement	15 août	Kingston, Ontario	restaurant	restaurant	lasagne	X	X		≥1(?)	6	?	N.D. (avec du sang)	N.C.A.: 40 000/g coliformes: 230/g coliformes fécaux: 230/g S. aureus isolé dans un échantillon de selles
215.	probablement	15 août	Vancouver, Colombie Britannique	magasin de détail	?	sandwich au poulet			X	1(1)	1/2	48	N.V.	on a trouvé 30 000 S. aureus/g dans un échantillon de restes de sandwich à la salade de poulet
216.	probablement	16 sept.	Knowlton, Québec	fabrique artisanale	fabrique artisanale	fromage tilsit	X	X		2(?)	3	24-36	V.C.D.	S. aureus: >10 000/g
217.	probablement	7 déc.	Victoria, Colombie Britannique	domicile	domicile	saumon mis en conserve à la maison			X	3(3)	2	10	V.D., douleurs musculaires	on a trouvé 21 000 S. aureus/g dans un échantillon de restes de saumon
218.	probablement	25 oct.	Shawinigan sud, Québec	magasin de détail	traiteurs	hachis à la dinde	X	X		30(?)	24-36	?	N.V.C.D.F.	Streptococcus B/ isolé chez le patient. Hachis à la dinde: 240 streptocoques groupe D/g
219.	probablement	30 oct.	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	saucisse au bacon			X	3(?)	5 1/2-11 1/2	4-5 jours	N.V.C.D.F.H.	streptocoques fecaux: 1 000 000/g
220.	probablement bactérienne	6 janv.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	chou cuit mélangé à des légumes crus			X	≥1(?)	2	1	N.	N.C.A.: 1 900 000/g
221.	probablement bactérienne	15 janv.	Willowdale, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	champignons			X	3(3)	1 1/2	2-6	N.V.	N.C.A.: >20 000 000/g coliformes: >2 400 000/g
222.	probablement bactérienne	16 janv.	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	domicile	bacon de dos dans une marinade sucrée			X	4(4)	6	8	N.V.D.	N.C.A.: 1 400 000/g
223.	probablement bactérienne	17 janv.	Willowdale, Ontario	domicile	domicile	roulé de dinde et roulé de poulet			X	2(2)	11 1/2	?	V.D.	roulé de dinde: 180 000 N.C.A./g 4 600 coliformes/g roulé de poulet: 570 000 N.C.A./g 24 000 coliformes/g
224.	probablement bactérienne	17 janv.	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	domicile	jambon cuit			X	1(1)	11	?	N.V., manque d'appétit	N.C.A.: >20 000 000/g 24 000 coliformes/g. date de péremption 14 déc/82
225.	probablement bactérienne	21 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	jambon, pain de poulet et salami			X	≥1(?)	3	?	V.C.	N.C.A.:>30 000 000/g pour chacun des trois aliments
226.	probablement bactérienne	21 janv.	Etobicoke, Ontario	restaurant-minute	domicile	brochette de viande			X	5(?)	9 1/2	24	N.C.D.F. (avec du sang)	N.C.A.: 1 300 000/g streptocoques groupe D:54 000/g
227.	probablement bactérienne	29 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	crabe et crevette			X	≥1(?)	1	?	V.D.F.	crabe: 9 200 000 N.C.A./g crevette: 9 100 000 N.C.A./g 4 300 coliformes/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
228.	probablement bactérienne	30 janv.	Winnipeg, Manitoba	domicile	domicile	sauce blanche				2(2)	4 1/2	?	V.D.	excès de temps/température pour la sauce
229.	probablement bactérienne	janvier	Timmins, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	sandwich salade aux oeufs		X		>1(?)	?	?	V.	N.C.A.: 222 000/g coliformes: 4 600/g
230.	probablement bactérienne	janvier	Oshawa, Ontario	hôpital	hôpital	crème pasteurisée		X		11(?)	?	?	V.C.D.	N.C.A.: >200 000/g
231.	probablement bactérienne	2 fév.	Toronto, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	huîtres en conserve		X		1(1)	2	9 jours	N.V.C.D., évanouissement	N.C.A.: 690 000/g. Conserves non étanches sous pression
232.	probablement bactérienne	2 fév.	London, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger au poulet		X		1(?)	6	24	N.V.C.D.F.H.	mauvais fonctionnement de la minuterie de la cuisinière. Intérieur du poulet encore cru. N.C.A.: 600 000/g
233.	probablement bactérienne	3 fév.	Bolton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (boulettes de poulet, riz frit, chow-mein au poulet)		X		4(4)	9 1/2	24	N.V.D.	riz frit et chow-mein au poulet: 1 450 000 N.C.A./g; 1 100 000 coliformes/g; rouleau impérial: 73 000 N.C.A./g; 11 000 coliformes/g
234.	probablement bactérienne	7 fév.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	sauce pour fruits de mer				4(4)	4	?	N.C. (graves)	nourriture laissée à la température ambiante
235.	probablement bactérienne	8 fév.	Brantford, Ontario	magasin de détail	domicile	salami		X		2(2)	3	?	V.	N.C.A.: 4 800 000/g
236.	probablement bactérienne	8 fév.	Québec, Québec	domicile	domicile	sauce à spaghetti				3(3)	10	24	N.V.C.D.F.	produit décongelé et laissé à la température ambiante
237.	probablement bactérienne	9 fév.	North York, Ontario	restaurant	restaurant	sauce blanche		X		2(2)	2	?	C.D.	N.C.A.: >20 000 000/g coliformes: 2 400 000/g streptocoques groupe D: >2 000 000/g
238.	probablement bactérienne	11 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	salade verte (laitue, courgettes, piment vert, carottes, céleri)		X		1(?)	5	?	V.C.D.F. (avec du sang)	salade verte: >340 000 coliformes/g
239.	probablement bactérienne	11 fév.	Brantford, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	Mets chinois (riz frit au poulet)		X		2(2)	4	11	N.V.D.F.H.	N.C.A.: 34 000/g
240.	probablement bactérienne	14 fév.	London, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	galette de poulet				1(?)	?	?	?	galette de poulet mal cuite
241.	probablement bactérienne	16 fév.	Wartsworth, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger				2(2)	2 1/2-3	?	N.C.D., sensation de brûlure	les viandes et la sauce sont restées à la température ambiante pendant longtemps
242.	probablement bactérienne	16 fév.	Willowdale, Ontario	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre, salade de thon		X		2(?)	5	?	V.C.D.H.	salade de pommes de terre: 170 000 N.C.A./g; 1 500 coliformes/g; salade de thon: 490 000 N.C.A./g; 4 600 coliformes/g
243.	probablement bactérienne	16 fév.	Kingston, Ontario	restaurant	restaurant	lasagne		X		1(1)	12	24	V.C.D.	N.C.A.: 30 000 000/g. Transport des aliments à des températures inappropriées, les aliments ont été laissés au restaurant à la température ambiante, les dates de péremption des aliments étaient dépassées
244.	probablement bactérienne	17 fév.	Ottawa, Ontario	pavillon	cafétéria du pavillon	hamburger ou porc cuits en casserole		X		41(?)	4	24-48	V.D.F.	hamburger cuit: 780 000 N.C.A./g; 15 000 coliformes/g 57 000 entérocoques/g
245.	probablement bactérienne	18 fév.	Tavistock, Ontario	domicile	domicile	viande et macédoine de légumes		X		7(?)	6	48	N.V.C.D.	N.C.A.: 1 500 000/g coliformes totaux: 4 300/g
246.	probablement bactérienne	18 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger		X		2(?)	2 1/2	?	N.C.D.F.H.	hamburger cru: >30 000 000 N.C.A.:.33 000/g coliformes totaux: 20 000/g
247.	probablement bactérienne	24 fév.	Shawinigan, Québec	magasin de détail	bases des forces aériennes	poulet				24(26)	?	18-20	N.C.D.	produit décongelé, gardé à des températures inappropriées pendant 5 heures
248.	probablement bactérienne	24 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	dinde		X		1(?)	1 1/2	19 1/2	N.V.C.	dinde:17 000 000 N.C.A./g; 34 000 coliformes/g

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
249.	probablement bactérienne	27 fév.	Bracebridge, Ontario	delicatessen	delicatessen	bœuf salé et saucisson à la bière		X		1(2)	3 1/2	48	N.C.D.H., frissons, douleurs musculaires	bœuf salé: 224 000 000 N.C.A./g >110 000 coliformes/g saucisson à la bière: 22 000 000 N.C.A./g. Corned beef avec mauvaise odeur
250.	probablement bactérienne	27 fév.	Penticton, Colombie Britannique	restaurant	?	salade de pommes de terre				60(135)	24	24	N.V.C.D.	deux employés du restaurant ayant préparé la salade ont été récemment malades avec nausées et vomissements
251.	probablement bactérienne	28 fév.	Utopia, Ontario	domicile	domicile	bacon		X		3(3)	14-17	?	V.C.D.	N.C.A.: 44 000 000/g coliformes totaux: 2 400/g
252.	probablement bactérienne	3 mars	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	jambon		X		4(?)	12	4 1/2	D.	jambon: >200 000 N.C.A./g 430 coliformes fécaux/g
253.	probablement bactérienne	4 mars	Oshawa, Ontario	hôpital	cuisine d'hôpital	bœuf salé		X		1(?)	3 1/2	24	C.D.	bœuf salé: >30 000 000 N.C.A./g 240 000 coliformes/g
254.	probablement bactérienne	4 mars	Cornwall, Ontario	restaurant	restaurant	pizza (pepperoni, champignons, sauce)		X		7(?)	1/2	1/4	N.	pepperoni: 72 000 N.C.A./g champignons: 14 800 000 N.C.A./g 4 300 coliformes/g sauce: 130 000 N.C.A./g
255.	probablement bactérienne	6 mars	Barrie, Ontario	restaurant	restaurant	omble chevalier fumé		X		1(?)	8	?	?	N.C.A.: >300 000 000/g streptocoques groupe D: 140 000/g
256.	probablement bactérienne	9 mars	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	sauce				2(4)	2-4	24	N.V.C.D.N.	variation possible de la température de la sauce dans le récipient de service qui est rempli six fois par jour. Le récipient de la table à vapeur ne peut être lavé avant d'être rempli à nouveau
257.	probablement bactérienne	12 mars	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	brochette de poulet, macédoine de légumes ou poulet		X		1(?)	7 1/2	48	N.V.D.	brochette de poulet: 240 000 coliformes/g
258.	probablement bactérienne	12 mars	Guelph, Ontario	restaurant	restaurant	lasagne et nouilles aux fruits de mer et salades de macaroni		X		1(2)	6	6 1/2	N.V.	lasagne: 17 000 000 N.C.A./g salade de nouille: 25 000 000 >240 000 coliformes/g salade de macaroni: 140 000 N.C.A./g 430 coliformes/g
259.	probablement bactérienne	13 mars	Oshawa, Ontario	restaurant	restaurant	sauce, galettes de bœuf		X		1(?)	5	24	N.V.D., étourdissements	galettes de bœuf: 460 000 N.C.A./g Yersinia intermedia isolé
260.	probablement bactérienne	13 mars	North York, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	viandes		X		2(?)	8	24	N.V.C.D.	N.C.A.: 5 200 000/g coliformes: 1 100 000/g
261.	probablement bactérienne	15 mars	Windsor, Ontario	magasin de détail	domicile	lait 2%		X		2(2)	3	7	N.	N.C.A.: 18 000 000/ml
262.	probablement bactérienne	16 mars	London, Ontario	restaurant	restaurant	crème fouettée		X		1(?)	21	?	N.D.	N.C.A.: 8 000/g coliformes fécaux: 4 300/g
263.	probablement bactérienne	17 mars	Etobicoke, Ontario	cafétéria d'entreprise	cafétéria d'entreprise	ragoût d'agneau ou gâteau au fromage nappé de crème		X		21(?)	1 1/4	24	N.V.C.	on a décelé S. aureus dans les selles de 3 patients. Ragoût d'agneau: >200 000 N.C.A./g gâteau au fromage: 110 000 N.C.A./g. Les aliments ont été laissés à la température ambiante depuis le dîner et ont été servis au souper. 10 des 21 employés malades ont été soignés à l'hôpital.
264.	probablement bactérienne	18 mars	Joliette, Québec	casse-croûte dans une station d'essence	cantine de casse-croûte	sandwich aux oeufs		X		1(?)	3	18	N.C.D.F.	N.C.A. 72 000 000/g streptocoques fécaux: 34 000/g
265.	probablement bactérienne	18 mars	Montréal, Québec	bureau	bureau	lait				4(4)	1-5	?	V.C.	mauvais entreposage du lait
266.	probablement bactérienne	19 mars	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	pain		X		2(?)	2	48	N.V.C.	N.C.A.: 180 000/g
267.	probablement bactérienne	20 mars	Cobourg, Ontario	magasin de détail	domicile	saumon		X		1(1)	1	72	N.V.C.D.	N.C.A.: 120 000/g
268.	probablement bactérienne	23 mars	Campbellford, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger		X		2(?)	2	3	V.C.D.	N.C.A.: 10 800 000/g
269.	probablement bactérienne	31 mars	Etobicoke, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet		X		1(1)	8 1/2	11	N.V.C.D.	N.C.A.: 30 000/g streptocoques groupe D: 40 000/g
270.	probablement bactérienne	3 avril	Oshawa, Ontario	restaurant	restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet)		X		2(?)	10	?	N.C.D.	boulettes de poulet: >30 000 000 N.C.A./g

Cat. d'épi-sodes	Etiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établisse-ment	Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	M	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
271.	probablement bactérienne	3 avril	Kitchener, Ontario	restaurant	restaurant	côtes levées	X			2(?)	1	18	N.V.	côtes: 1 300 000 N.C.A./g
272.	probablement bactérienne	4 avril	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	canard farci et salade	X			14(?)	8-11	7-8	C.V.D. (avec du sang)	canard farci: >200 000 N.C.A./g salade: 200 000 N.C.A./g >2 400 000 coliformes/g 2 400 coliformes fécaux/g
273.	probablement bactérienne	4 avril	Ft. George, Ontario	domicile	domicile	gâteau	X			13(?)	12	30-40	V.C.D.	N.C.A.: 3 500 000/g coliformes: 15 000/g
274.	probablement bactérienne	6 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet et sauce	X			2(2)	3-4	10	V.C.D.	N.C.A.: 1 400 000/g. Mauvaise manipulation des aliments après la cuisson
275.	probablement bactérienne	12 avril	Ville de la Baie, Québec	restaurant	restaurant	sandwich club	X			3(6)	1/2-1	9-18	V.C.D.N.	N.C.A.: 270 000 000/g
276.	probablement bactérienne	13 avril	Mt. Elgin, Ontario	domicile	domicile	saucisse de porc crue maison	X			>1(?)	5	2	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 17 600 000/g
277.	probablement bactérienne	16 avril	Cobourg, Ontario	domicile	domicile	boeuf	X			1(?)	3 1/2	8 1/2	V.C.D.	N.C.A.: 730 000/g
278.	probablement bactérienne	16 avril	Brampton, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	jambon picnic fumé	X			≥1(?)	?	24	N.V.	N.C.A.: 450 000/g coliforms: 14 000/g
279.	probablement bactérienne	20 avril	Kenora, Ontario	magasin de détail	domicile	boeuf haché	X			4(4)	4	24	V.C.N.	N.C.A.: 940 000/g
280.	probablement bactérienne	21 avril	Barrie, Ontario	piste d'hippodrome	traiteur	sandwiches aux oeufs et au saumon avec sauce à salade	X	X		35(800)	30-72	??	N.V.C.D.	manipulation excessive et mauvaise réfrigération. Manque de supervision.
281.	probablement bactérienne	21 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	salade, ailes de poulet, côtes, sauce à salade				10(27)	4-10	17	N.V.D.N.F., étourdisse-ments	mauvaise réfrigération et mauvaise manipulation
282.	probablement bactérienne	22-23 avril	Barrie, Ontario	club de pèlerinage	traiteur	sandwiches aux oeufs	X	X		79(225)	24-72	??	N.V.C.D.	même traiteur que pour une autre épisode
283.	probablement bactérienne	23-25 avril	Gloucester, Ontario	magasin de détail	domicile	viandes froides				3(3)	5	?	V.C.	les viandes froides ont été réemballées après que l'on a trouvé des accroc d'étanchéité cryovac endommagés
284.	probablement bactérienne	24 avril	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	pizza avec supplément de fromage	X			2(?)	8	48	N.V.C.D.N.	pâte non cuite pour pizza >2 000 000 N.C.A./g
285.	probablement bactérienne	26 avril	Barrie, Ontario	club	club	salade de pommes de terre	X			>1(?)	?	?	N.V.D.	N.C.A.: 11 000 000/g
286.	probablement bactérienne	28 avril	Beaverton, Ontario	domicile	domicile	hamburger	X			2(2)	5	24	C.	N.C.A.: 2 000 000/g
287.	probablement bactérienne	29 avril	Blainville, Québec	restaurant	restaurant	hamburger	X			4(?)	1-7	?	N.V.D.C.F.	N.C.A.: 100 000 000/g pour les deux véhicules
288.	probablement bactérienne	avril	Gloucester, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisson de bologne et viandes froides	X			2(2)	?	?	V.C.	bologne: 14 000 000 N.C.A./g viandes froides: 1 700 000 N.C.A./g. streptocoques groupe D: 143 000/g
289.	probablement bactérienne	1 mai	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	domicile	lait au chocolat				1(?)	immédiate-ment	?	V.C.	pH des échantillons était 6,20 comparativement à 6,75 pour la normale. Il y a donc eu une légère augmentation de l'acidité probablement parce que les bactéries ont fait tourner le lait
290.	probablement bactérienne	1 mai	Milton, Ontario	domicile	domicile	veau cuit	X			3(?)	2	?	V.C.D.	N.C.A. 10 000 000/g, streptocoques groupe D: 1 000 000/g
291.	probablement bactérienne	2 mai	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	lait et lait frappé aux fraises	X			2(?)	2	17	N.V.C.	lait et lait fouetté: >2 000 000 N.C.A./g et 240 000 coliformes/g
292.	probablement bactérienne	3 mai	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	agneau, poulet ou riz avec sauce à la noix de coco				2(?)	3 1/2-6	6-8 1/2	N.V.C.D., abdomen distendu	aliments demeurés à 45 °C sur la table de vapeur. Mélange lacté à la noix de coco gardé à la température de la pièce
293.	probablement bactérienne	5 mai	London, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	maïs en crème en conserve				1(?)	8	?	D.	goût de vinaigre dans le maïs, probablement à cause d'organismes thermophiles
294.	probablement bactérienne	8 mai	Alma, Québec	réunion sociale dans une salle	traiteur	dinde avec farce				40(?)	10-15	?	C.D.	dinde et sauce laissées à la température ambiante pendant 48 heures

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (j)	Symptômes	
295.	probablement bactérienne	8 mai	Thunder Bay, Ontario	restaurant	restaurant	quiche et poulet			X	2(?)	12	?	C.D., malaise	poulet: 1 200 000 N.C.A./g quiche: 100 000 N.C.A./g
296.	probablement bactérienne	10 mai	Hautorive, Québec	domicile	domicile	hareng fumé				2(?)	5	?	N.V.D.	hareng fumé ce jour-là laissé à la température de la pièce pendant 4 heures
297.	probablement bactérienne	13 mai	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	piment vert			X	2(?)	24	72	V.C.D.	piment vert: 3 000 000 N.C.A./g
298.	probablement bactérienne	15 mai	Verdun, Québec	restaurant	restaurant	crème glacée			X	3(5)	1 1/2-6	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 1 200 000/g coliformes: 1 600/g
299.	probablement bactérienne	20 mai	Grimsby, Ontario	domicile	domicile	fromage			X	1(1)	9	6	N.V.	N.C.A.: 2 600 000/g
300.	probablement bactérienne	22 mai	Hamilton Ontario	restaurant	domicile	poulet			X	9(?)	2	12	N.V.C.D.	N.C.A.: 50 000/g coliformes fécaux: 36/g
301.	probablement bactérienne	22 mai	Dorset, Ontario	station balnéaire	restaurant	sous-marin (jambon épicé)				1(2)	2	7 jours	C.D.N.	réfrigérateur fonctionnant à 8 °C et viandes gardées dans l'eau pour les empêcher de sécher
302.	probablement bactérienne	24 mai	Laval, Québec	restaurant	restaurant	brochette de poulet			X	2(?)	2-5	48	N.V.C.D.	N.C.A. 180 000 000/g
303.	probablement bactérienne	25 mai	Toronto, Ontario	magasin de détail	domicile	rôti de boeuf scellé sous vide			X	1(?)	6 1/4	?	N.V.C.D., faiblesse	N.C.A.: >2 000 000/g
304.	probablement bactérienne	29 mai	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois (poulet)			X	4(4)	5 1/2	8	N.V.D.C.F.	N.C.A.: 66 000 000/g coliformes: 1 400 000/g
305.	probablement bactérienne	30 mai	Témiscamingue Québec	?	?	lait cru				5(?)	3-9	3-8	N.V.C.D.	
306.	probablement bactérienne	mai	London, Ontario	domicile	domicile	jambon			X	?(?)	?	?	V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
307.	probablement bactérienne	2 juin	London, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes			X	1(?)	4	5	N.V.D.	N.C.A.: 8 800 000/g
308.	probablement bactérienne	6 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	salade de poulet			X	1(?)	1	?	V.D., vertiges	N.C.A.: 200 000/g
309.	probablement bactérienne	8 juin	Niagara Falls, Ontario	hôtel	hôtel	rôti de boeuf avec sauce				25(400)	14 1/2-19	?	C.D.	toutes les personnes interrogées ont eu les mêmes symptômes. Aliments réchauffés pendant 4 heures
310.	probablement bactérienne	8 juin	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	saucisson à l'ail				1(1)	6	12	N.V.C.D.	saucisson réemballé car l'emballage sous vide s'était défait
311.	probablement bactérienne	11 juin	Barrie, Ontario	restaurant	restaurant	épices pour bifteck			X	2(?)	13	24	N.V.C.D.	N.C.A.: 2 600 000/g
312.	probablement bactérienne	13 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (poulet, crevettes)			X	2(?)	1	?	V.M.D.	N.C.A. élevée/g
313.	probablement bactérienne	13 juin	Hamilton, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburgers			X	3(?)	1 1/4	12	N.V.C.F.	N.C.A.: 320 000/g 1 survivant: 3 000/g
314.	probablement bactérienne	14 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (boulettes de poulet)			X	3(?)	4 1/2	?	N.V.D.	N.C.A. élevée/g
315.	probablement bactérienne	20 juin	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	crabe des neiges			X	1(?)	10	24	N.V.C.D.	N.C.A.: 470 000/g coliformes: 46 000/g
316.	probablement bactérienne	21 juin	Guelph, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	lait partiellement écrémé				2(2)	?	?	?	le lait avait mauvais goût et mauvaise odeur
317.	probablement bactérienne	26 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich au salami			X	≥1(?)	2	2	N.V.C.D.M.	N.C.A.: 1 500 000/g
318.	probablement bactérienne	26 juin	Vanier, Ontario	hôtel	hôtel	sandwich au jambon			X	7(15)	1-2 1/2	?	V.C.D., vertiges	N.C.A.: >1 000 000/g. Le sandwich n'a été mangé que 2 ou 3 heures après avoir été livré
319.	probablement bactérienne	26 juin	Ottawa, Ontario	restaurant d'hôtel	restaurant	sandwich au jambon, sandwich au boeuf ou fromage			X	1(?)	2	2	N.V.C.D.	sandwich au jambon: >2 000 000 N.C.A./g; fromage: >2 000 000 N.C.A./g; streptocoques groupe D 170 000
320.	probablement bactérienne	27 juin	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	salade de concombres, sandwich au jambon ou reuben				2(2)	?	?	V.C.D.M., vertiges	mêmes deux aliments sortis du réfrigérateur durant les heures de service. La salade a été mal tournée
321.	probablement bactérienne	28 juin	Toronto, Ontario	restaurant	cuisine	jambon fumé			X	2(?)	4	?	V.C.D.M., vertiges	numération élevée de bacilles Gram négatif par gramme dans le jambon

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	N	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
322.	probablement bactérienne	29 juin	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (poulet cuit)		X		2(?)	5	3	N.V.	N.C.A.: 1 800 000/g coliformes: 110 000/g streptocoques groupe D: 1 800 000/g
323.	probablement bactérienne	juin	Stratford, Ontario	ferme	ferme	crème à partir de lait cru				3(?)	?	?	V.C.D.	
324.	probablement bactérienne	juin	Napanee, Ontario	domicile	domicile	lait pasteurisé à la maison		X		1(?)	?	?	C.D.(sang)	N.C.A.: >2 000 000/ml coliformes: 24 000/ml
325.	probablement bactérienne	4 juillet	Chicoutimi, Québec	boucherie delicatessen	delicatessen	sandwich au jambon fumé		X		1(?)	10-15	?	C.D.	N.C.A. 35 000 000/g
326.	probablement bactérienne	4 juillet	Dorchester, Ontario	camp	camp	soupe au riz, sandwich au jambon ou riz		X		28(?)	9 1/2	9	N.V.C.F.H., vertiges	soupe au riz: 170 000 N.C.A./g sandwich au jambon : 190 000 N.C.A./g riz: 90 000 N.C.A./g 1 500 coliformes/g
327.	probablement bactérienne	5 juillet	London, Ontario	restaurant	restaurant	chaudrée de fruits de mer		X		2(?)	1 1/2	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 20 000/g 7 500 coliformes/g
328.	probablement bactérienne	6 juillet	Thunder Bay, Ontario	cafétéria de gare	cafétéria de gare	jambon, pois, pain de viande ou spaghetti		X		6(?)	3	4 1/2	N.V.C.D.F. (avec du sang)	pois: 3 000 000 N.C.A./g; 730 coliformes fécaux/g pain de viande: 150 000 N.C.A./g spaghetti: 240 000 coliformes fécaux/g jambon: 240 000 coliformes fécaux/g
329.	probablement bactérienne	8 juillet	London, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich au boeuf		X		1(?)	5	?	V.D.	N.C.A.: >3 000 000/g;coliformes: coliformes: 2 400/g. Le boeuf avait une odeur aigre.
330.	probablement bactérienne	9 juillet	Brampton, Ontario	domicile	?	jambon		X		>1(?)	?	?	N.V.D.F.	N.C.A. élevée/g
331.	probablement bactérienne	9 juillet	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	filet mignon		X		1(?)	5 1/2	?	N.V.D.	viande crue: 2 000 000 N.C.A./g
332.	probablement bactérienne	12 juillet	Ste-Béatrice, Québec	?	?	poulet		X		5(?)	?	?	N.V.C.D.F.	N.C.A. >100 000 000/g
333.	probablement bactérienne	12 juillet	Greenock Twp., Ontario	domicile	domicile	lait cru		X		>1(?)	?	?	N.V.C.D.H. (avec du sang)	N.C.A.: 1 100 000/g
334.	probablement bactérienne	15 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz au poulet et riz frit aux légumes)				1(6)	1-3	?	V.C.	le riz n'était probablement pas réfrigéré
335.	probablement bactérienne	17 juillet	Willowdale, Ontario	restaurant	restaurant	salades (oeufs, pommes de terre, riz, thon)		X		>1(?)	?	?	D.	toutes les salades contenaient >2 000 000 N.C.A./g
336.	probablement bactérienne	19 juillet	Toronto, Ontario	magasin de détail	domicile	riz et porc		X		2(?)	9	6	N.V.C.D. (avec du (sangF.	N.C.A.: 1 400 000/g
337.	probablement bactérienne	19 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	mets chinois (crevettes)		X		2(?)	2	14 1/2	V.C.D.	crevettes crues: >2 000 000 N.C.A./g 490 000 entérocoques/g pâte à frire les crevettes: 540 000 N.C.A./g 2 300 coliformes/g
338.	probablement bactérienne	21 juillet	Whitby, Ontario	hôpital	cuisine d'hôpital	salade au macaroni ou dinde		X		1(?)	?	?	N.	dinde: 910 000 N.C.A./g 110 000 coliformes/g salade au macaroni: 500 000 N.C.A./g 21 000 coliformes/g. Goût désagréable
339.	probablement bactérienne	26 juillet	Kitchener, Ontario	magasin de détail	domicile	lait 2% au chocolat		X		1(1)	?	?	?	N.C.A.: 300 000/ml. Le lait au chocolat sentait mauvais et avait une texture visqueuse
340.	probablement bactérienne	26 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	domicile	poulet ou riz frit				2(2)	1 1/2	?	V.	mauvaises pratique d'hygiène alimentaire
341.	probablement bactérienne	26 juillet	Blyth, Ontario	domicile	domicile	lait cru				>1(?)	48-72	5 jours	C.D. (avec du sang)F.	
342.	probablement bactérienne	27 juillet	Halifax, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	salade crémeuse au macaroni				1(1)	1	24	N.V.C., tremblements	la température du compartiment réfrigéré du magasin de détail était élevée, ce qui pourrait avoir réduit la durée de conservation du produit
343.	probablement bactérienne	28 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	boeuf bourguignon et salade		X		2(?)	15 1/2	5	N.D.	boeuf bourguignon: >1 000 000 N.C.A./g salade: >2 000 000 N.C.A./g >240 000 coliformes/g

Cas. d'épisodes	Etiologie	Apparition	Risqué à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Etablissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
344.	probablement bactérienne	29 juillet	Lefroy, Ontario	domicile	domicile	aliments	X			4(4)	4 1/2	36	V.D.	N.C.A.: 28 000 000/g coliformes: 110 000/g
345.	probablement bactérienne	juillet	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (poulet cuit)	X			3(?)	?	?	N.V.	poulet cuit: >2 000 000 N.C.A./g 110 000 coliformes/g
346.	probablement bactérienne	juillet	Burlington, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux oeufs	X			1(?)	48	?	N.V.C.D.F.	N.C.A.: >10 000/g coliformes: 24 000/g coliformes fécaux: 530/g
347.	probablement bactérienne	juillet	Brampton, Ontario	domicile	domicile	jambon cuit	X			1(1)	?	?	N.V.D.F.	N.C.A.: 2 400 000/g coliformes: 460 000/g
348.	probablement bactérienne	2 août	Brampton, Ontario	domicile	domicile	saucisse épicée	X			1(?)	?	72	C.	N.C.A.: >2 000 000/g coliformes fécaux: 2 400/g
349.	probablement bactérienne	2 août	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes, pétoncles ou gâteau môka				1(1)	?	?	V.C.D.	les aliments étaient conservés entre 5° et 60 °C
350.	probablement bactérienne	4 août	North York, Ontario	magasin de détail	domicile	ailes de poulet	X			1(?)	9	24	N.C.D.	N.C.A.: 320 000/g coliformes: 2 400/g streptocoques groupe D: 280 000/g
351.	probablement bactérienne	4 août	Belleville, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	sous-marin				4(4)	?	?	N.V.D.F., transpiration	produit surgelé. Rappelé par le fabricant
352.	probablement bactérienne	10 août	Windsor, Ontario	magasin de détail	domicile	pizza	X			1(1)	3	13	V.C.D., étourdissements	N.C.A.: 1 100 000/g
353.	probablement bactérienne	10 août	London, Ontario	restaurant	restaurant	tranches de dinde cuite	X			1(?)	12 1/2	4 1/2	N.V.	N.C.A.: >3 000 000/g coliformes: 1 500/g
354.	probablement bactérienne	18 août	Dubuisel Québec	magasin de détail	?	?				5(?)	20	?	D.	la glace en contact avec les aliments était peut-être contaminée
355.	probablement bactérienne	23 août	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	viande à lunch	X			5(?)	2	10	N.C.D.	N.C.A.: 750 000/g
356.	probablement bactérienne	26 août	North York, Ontario	cafétéria de magasin à rayon	cafétéria	rôti de boeuf	X			1(?)	16	24	C.D.	boeuf: 180 000 N.C.A./g 230 000 coliformes/g
357.	probablement bactérienne	27 août	Lindsay, Ontario	établissement de restauration	domicile	poissons et pois	X			1(1)	24	6	N.V.D.F.	poisson: 120 000 N.C.A./g pois: 10 000 N.C.A./g
358.	probablement bactérienne	28 août	Toronto Ontario	restaurant	restaurant	boeuf bourguignon avec salade	X			2(?)	16 1/2	?	N.D.	N.C.A. élevée/g
359.	probablement bactérienne	29 août	Stratford, Ontario	restaurant	restaurant	pizza au bacon et champignons	X			2(2)	1	1	V.H.	N.C.A.: >20 000 000/g coliformes: 110 000/g
360.	probablement bactérienne	29 août	Huntsville, Ontario	?	?	fricadelles de boeuf	X			9(16)	23	30	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 150 000/g streptocoques groupe D: 25 000/g
361.	probablement bactérienne	30 août	Brantford, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisses fumées	X			1(1)	4 1/2	2 1/2	N.C.D.	N.C.A.: 30 000 000/g streptocoques groupe D: 920 000/g
362.	probablement bactérienne	30 août	Richmond Hill, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	salade de chou	X			2(?)	2	?	D.	numération bactérienne élevée, négligence évidente
363.	probablement bactérienne	31 août	Toronto, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet	X			1(1)	3	?	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g >2 000 000 streptocoques groupe D/g
364.	probablement bactérienne	31 août	Burlington, Ontario	restaurant	restaurant	viande hachée et dinde	X			2(?)	15	?	N.D., faiblesses	viande hachée: 1 000 000 N.C.A./g dinde: 100 000 N.C.A./g
365.	probablement bactérienne	31 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger au tofu	X			1(?)	2	?	C.D.	N.C.A.: 820 000/g coliformes: 110 000/g
366.	probablement bactérienne	31 août	Oshawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	hamburger ou lait frappé	X			5(?)	1	3 1/2-10	N.V.C.D.F.	hamburger: 900 000 N.C.A./g
367.	probablement bactérienne	août	Toronto, Ontario	delicatessen	delicatessen	jambon fumé	X			≥1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g
368.	probablement bactérienne	août	North Bay, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit)	X			≥1(?)	?	?	?	N.C.A.: >300 000 000/g 360 000 streptocoques groupe D/g
369.	probablement bactérienne	1 sept.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	fèves au lard	X			15(15)	1-6 1/2	48	V.C.D.	N.C.A.: 210 000/g coliformes: 1 100 000/g. Taches noires sur les fèves
370.	probablement bactérienne	1 sept.	Toronto, Ontario	domicile	?	hot-dogs	X			≥1(?)	?	?	V.	numération bactérienne élevée, négligence évidente
371.	probablement bactérienne	4 sept.	Oshawa, Ontario	domicile	domicile	salade de pommes de terre et dinde	X			7(7)	3	?	N.V.	dinde: 72 000 000 N.C.A./g coliformes: >24 000/g salade: >2 000 000 N.C.A./g >24 000 coliformes/g >2 000 000 streptocoques group D/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	B Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
372.	probablement bactérienne	4 sept.	Oakville, Ontario	domicile	domicile	pâté		X	6(?)	24	?	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g coliformes: 2 400/g streptocoques fécaux: 250 000/g
373.	probablement bactérienne	5 sept.	Chesterville, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (boulettes de poulet, ailes de poulets et egg roll)		X	69(?)	15 1/2	12	N.V.C.D.F.	tous les aliments: >30 000 000 N.C.A./g; >240 000 coliformes/g. Les aliments ont été dehors pendant une journée à plus de 29 °C
374.	probablement bactérienne	6 sept.	Toronto, Ontario	magasin de détail	domicile	boeuf salé		X	2(?)	16	24	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g >2 000 000/g streptocoques groupe D
375.	probablement bactérienne	6-8 sept.	Willowdale, Ontario	magasin de détail	?	saumon frais			1(1)	?	?	V.D.M., douleurs gastriques, distension gazeuse abdominale	le poisson luisait à la noirceur et avait un goût métallique
376.	probablement bactérienne	7 sept.	Newmarket, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger		X	3(?)	8 1/2	9 1/2	N.V.D.	N.C.A: 120 000/g 80 000 streptocoques groupe D/g
377.	probablement bactérienne	8 sept.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	dinde et salade au poulet		X	2(?)	3	?	V.C.D.	dinde: >2 000 000 N.C.A./g salade au poulet: >2 000 000 N.C.A./g >240 000 coliformes/g
378.	probablement bactérienne	10 sept.	Creighton, Ontario	réunion sociale dans une salle	traiteur	dinde, sauce			98(60)	9-13	12	C.D.	la dinde et la sauce sont restées sur le comptoir environ 5 heures entre le moment de la cuisson et celui du service. La dinde fut découpée une demi-heure avant d'être servie, puis réchauffée. La sauce n'a pas été réfrigérée entre la cuisson et le service
379.	probablement bactérienne	10 sept.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	pâté de jambon à la diable		X	≥1(?)	6	3	C.D	N.C.A.: 18 000/g coliformes: 4 600/g
380.	probablement bactérienne	12 sept.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	épinards		X	4(4)	3-4	?	C.D.	taux élevé de N.C.A. et E. coli/g
381.	probablement bactérienne	15 sept.	Strathroy, Ontario	abattoir	domicile	épaule de porc ou porc haché		X	4(?)	6	?	D.	épaule de porc: 110 000 coliformes/g porc haché: >2 400 000 coliformes/g
382.	probablement bactérienne	16 sept.	Québec, Québec	ferme	domicile	lait cru			2(2)	2	10	V.C.D.	
383.	probablement bactérienne	17 sept.	Lucknow, Ontario	magasin de détail	domicile	bologne en tranches		X	1(1)	18	24	C.D.F.	N.C.A.: 9 600 000/g coliformes: 240 000/g
384.	probablement bactérienne	18 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre, macédoine, purée de légumes		X	2(?)	5	?	N.V.C.D.	N.C.A élevée/g
385.	probablement bactérienne	21 sept.	Kakabeka Falls, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisse à l'ail		X	1(1)	12	24	N.V.C.	N.C.A.: 650 000/g
386.	probablement bactérienne	21 sept.	Ottawa, Ontario	cafétéria des employés	cafétéria des employés	salade aux oeufs		X	2(2)	1/2	?	malaise	réfrigération défectueuse. En montre à 16 °C. N.C.A. élevée/g
387.	probablement bactérienne	28 sept.	Malton, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	lait			8(8)	5	2 1/2 jours	N.V.C.D.F., soif, salivation excessive, transpiration, faiblesse, déshydratation	date d'expiration du lait dépassée de 8 jours
388.	probablement bactérienne	29 sept.	Windsor, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	pizza		X	4(?)	3 1/2	24	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 50 000/g
389.	probablement bactérienne	30 sept.	Etobicoke, Ontario	cafétéria d'hôtel	cafétéria	sandwich au salami		X	1(?)	2	?	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
390.	probablement bactérienne	septembre	Washago, Ontario	magasin de détail	domicile	boeuf haché		X	≥1(?)	?	?	?	N.C.A.: 54 000 000/g
391.	probablement bactérienne	septembre	Mississauga, Ontario	restaurant d'hôtel	restaurant d'hôtel	jambon et fromage		X	≥1(?)	?	?	N.V.C.D.H., (sang dans les selles)	jambon et fromage: 71 000 000 N.C.A./g; 130 000 coliformes/g
392.	probablement bactérienne	septembre	Orillia, Ontario	restaurant	restaurant	boeuf		X	≥1(?)	?	?	N.D.	N.C.A.: >3 000 000/g 990 000 streptocoques groupe D/g
393.	probablement bactérienne	septembre	North York, Ontario	domicile	domicile	hot-dogs		X	≥1(?)	?	?	V.	N.C.A.: 1 200 000/g coliformes: 46 000/g streptocoques groupe D: 170 000/g
394.	probablement bactérienne	1 oct.	Oshawa, Ontario	domicile	domicile	fromage		X	6(6)	1	?	N.V.	180 000 streptocoques groupe D/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établisse-ment	Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
395.	probablement bactérienne	1 oct.	Simcoe, Ontario	domicile	domicile	jambon pique-nique				1(?)	?	?	N.	le jambon avait une odeur rance
396.	probablement bactérienne	4 oct.	Maxville, Ontario	domicile	domicile	lait cru				2(?)	?	1 semaine	C.D.F.	
397.	probablement bactérienne	6 oct.	Sudbury, Ontario	restaurant	restaurant	pizza au fromage		X		2(2)	5-11	18	N.V.C.D.H., frissons	fromage: 2 000 000 N.C.A./g
398.	probablement bactérienne	7 oct.	Richmond Hill, Ontario	restaurant	restaurant	lasagne		X		2(2)	1	2	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g 9 300 coliformes/g streptocoques groupe D: 380 000/g
399.	probablement bactérienne	9 oct.	Glen Robertson, Ontario	domicile	domicile	lait cru				2(?)	5	6 jours	D.(avec du sang)	
400.	probablement bactérienne	9 oct.	Hamilton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	bureau	pastrami et crème sûre		X		>1(?)	6-11	18	N.V.C.D.F.H.	les deux aliments contenaient plus de 2 000 000 N.C.A./g
401.	probablement bactérienne	10 oct.	Edmonton, Alberta	domicile	domicile	dinde farcie ou salade verte		X		2(2)	3	?	H.V.	on a isolé des streptocoques. Les victimes ont été hospitalisées
402.	probablement bactérienne	11 oct.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	saucisses fumées au boeuf				3(3)	12	24	V.C.D.	le magasin avait reçu 20 boîtes de ce produit présentement avarié pour un prix modique
403.	probablement bactérienne	18 oct.	Petawawa, Ontario	base militaire	base militaire	viande hachée et ragoût à la viande		X		30(?)	?	?	V.D.	viande à hamburger: 1 500 000 N.C.A.; ragoût: 1 800 000 N.C.A./g
404.	probablement bactérienne	20 oct.	Cambridge, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	aliment pour bébés (purée de boeuf et fleur de farine)		X		1(1)	1	22	V.D.F.	N.C.A.: 220 000/g
405.	probablement bactérienne	21 oct.	New Hamburg, Ontario	domicile	domicile	soupe aux cerises		X		2(2)	1 3/4	?	N.D.F.	N.C.A.: 110 000/g
406.	probablement bactérienne	22 oct.	Kirkland Lake, Ontario	magasin de détail	domicile	canard rôti avec farce aux abricots		X		2(2)	2	4 1/2	V.D.F.H.	canard rôti: 1 190 000 N.C.A./g 1 100 000 coliformes fécaux/g farce: 1 200 000 N.C.A./g 1 090 000 coliformes fécaux/g
407.	probablement bactérienne	23 oct.	Sault Ste-Marie, Ontario	réception de mariage	traiteur	ailes de poulet		X		4(?)	4	?	V.C.D., (sang dans les selles)	N.C.A. élevée/g
408.	probablement bactérienne	26 oct.	Cambridge, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	sous-marin		X		1(?)	4	3	V.D.H.	N.C.A.: 8 500 000/g
409.	probablement bactérienne	octobre	Oshawa, Ontario	domicile	domicile	lait en boîte de de conserve		X		>1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g
410.	probablement bactérienne	octobre	Whitby, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	pizza		X		4(?)	?	?	?	N.C.A.: >3 000 000/g
411.	probablement bactérienne	4 nov.	The Pas, Manitoba	magasin de détail	?	boeuf salé		X		1(1)	5	48	H.V.F.	N.C.A. très élevée/g et le produit avait une odeur âcre
412.	probablement bactérienne	6 nov.	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	riz cuit				2(?)	?	?	V.C.D.H.	négligence manifeste
413.	probablement bactérienne	15 nov.	Lindsay, Ontario	domicile	domicile	bologne en tranches		X		1(1)	6	22	H.V.C.D.H.	N.C.A.: >2 000 000/g. Le patient a été hospitalisé pendant 24 heures. Mauvaise réfrigération du saucisson
414.	probablement bactérienne	18 nov.	Rivière Beaudette, Québec	centre de loisirs	boulangerie	fèves au lard et porc ou hot-dogs				6(19)	8-15	36	H.V.C.D.	sans réfrigération, panne de courant de 7 heures
415.	probablement bactérienne	21 nov.	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	pepperoni à saveur de fumée		X		2(?)	1	48	V.C.D.(avec du sang) étourdissements	N.C.A.: >2 000 000/g
416.	probablement bactérienne	22 nov.	Sudbury, Ontario	foyer pour enfants	foyer pour enfants	soupe au poulet maison				10(23)	3-12	48	H.V.C.	on n'aurait pas pris les précautions voulues dans le cas des abattis de poulet qui ont servi à préparer la soupe
417.	probablement bactérienne	30 nov.	Arnprior, Ontario	domicile	domicile	relish aux tomates maison		X		1(1)	4	24	H.C.D.H.	N.C.A.: 1 900 000/g
418.	probablement bactérienne	novembre	Thunder Bay, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger		X		2(?)	?	?	H.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g coliformes >2 400 000/g coliformes fécaux 4 600/g
419.	probablement bactérienne	novembre	Stratford, Ontario	ferme	ferme	oeufs crus				3(3)	?	?	V.C.D.(avec du sang)	
420.	probablement bactérienne	novembre	Brampton, Ontario	restaurant	restaurant	dinde cuite		X		21(?)	?	?	?	N.C.A.: 150 000/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P V N	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
421.	probablement bactérienne	1 déc.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger au fromage	X	2(?)	9	?	N.V.D.	hamburger cru: >2 000 000 N.C.A./g coliformes: 24 000/g dans la viande crue
422.	probablement bactérienne	10 déc.	Sudbury, Ontario	restaurant	restaurant	dinde	X	36(48)	8-12 moyenne 9	1 hr-12 jours moyenne 24	N.C.D.	N.C.A.: <2 000 000/g coliformes fécaux: 21 000/g streptocoques groupe D: >2 000 000/g. Mauvaise manipulation des aliments
423.	probablement bactérienne	11 déc.	Cobourg, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	filets de poisson frits		2(2)	6	?	N.V.C.D.	les filets sont demeurés longtemps à la température de la pièce
424.	probablement bactérienne	12 déc.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	rôti de boeuf	X	21(?)	?	?	?	N.C.A.:>2 000 000/g
425.	probablement bactérienne	15 déc.	Brantford, Ontario	club de golf	club de golf	dinde	X	22(?)	11	?	V.D.	N.C.A.: 200 000/g
426.	probablement bactérienne	19 déc.	Coldwater, Ontario	domicile	domicile	côtelettes de porc ou champignons	X	5(5)	2	48	N.V.C.	côtelettes de porc: 4 100 000 N.C.A./g; 1 100 coliformes/g 230 coliformes fécaux/g champignons: >10 000 N.C.A./g
427.	probablement bactérienne	21 déc.	Scarborough, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	pizza	X	4(?)	8-12	4 1/2-7 1/4	N.C.D.N.	les champignons de la pizza avaient 1 300 000 N.C.A./g et 460 000 coliformes/g
428.	probablement bactérienne	21 déc.	Scarborough, Ontario	restaurant	?	champignons		2(?)	20	?	N.C.D.	négligence manifeste
429.	probablement bactérienne	22 déc.	Niagara Falls, Ontario	domicile	domicile	lait de poule	X	3(3)	24-48	?	N.V.C.D.F.H., étourdisse-ments	N.C.A.: ? 000 000/g
430.	probablement bactérienne	24 déc.	Chatham, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisses fumées au boeuf	X	3(?)	3 1/2	48	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
431.	probablement bactérienne	décembre	Downsview, Ontario	maison de santé	maison de santé	pain de viande	X	12(?)	?	?	D.	N.C.A.: >2 000 000/g coliformes fécaux: 2 400 000/g
	INCONNUE - PROBABLEMENT MOISISSURES											
432.	probablement moisissures	17 mars	Creighton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse citron-limette	X	1(1)	?	?	N.	gros morceau de matière étrangère, très probablement de la moisissure dans la bouteille
433.	probablement moisissures	10 sept.	Milton, Ontario	magasin de détail	?	bière en bouteille	X	2(2)	1/2	?	N.H.	grand dépôt lourd semblable à des grumeaux de moisissure et liquide très opaque. Bière devait avoir au moins un an
434.	probablement moisissures	22 janv.	Thunder Bay, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière	X	1(1)	10	5 jours	langue enflée, gencives et lèvres douloureuses	fines particules filamenteuses en suspension dans la bière (vraisemblablement des moisissures)
	INCONNUE - PROBABLEMENT LEVURES											
435.	probablement levures	25 janv.	Niagara Falls, Ontario	magasin de détail	?	jus de pomme en boîte		2(2)	6	?	V.C.D.	le jus avait une odeur de fermentation. Profonde bosselure de 1/4" de long dans la boîte
436.	probablement levures	18 juin	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	cassonade	X	1(1)	5	?	V.C.D.	trop de levure dans la cassonade
437.	probablement levures	17 août	Hamilton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	soda au gingembre		1(1)	?	?	?	les capsules étaient endommagées et le stock avait plus d'un an. Le produit semblait opaque et avait un fort goût de gingembre
438.	probablement levures	27 sept.	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	jus d'orange frais non sucré		1(1)	?	?	C.	le produit semblait fermenter. L'odeur anormale initiale indiquait qu'il y avait trop de concentré
439.	probablement levures	11 oct.	Barnia, Ontario	magasin de détail	?	jus de pomme		1(1)	1/2	?	V.	goût chimique fermenté
	INCONNUE - PROBABLEMENT BACTÉRIES, MOISISSURES OU LEVURES											
440.	probablement bactéries ou moisissures	19 fév.	Windsor, Ontario	banquet dans un restaurant	restaurant	chili con carne	X	47(80)	1 1/2-4	?	N.V.D.	haricots secs rouges moisis ajoutés à du chili décongelé. N.C.A.: 320 000/g.

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
														11 000 coliformes fécaux/g
441.	probablement bactéries ou levures	4 sept.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	jus d'orange en boîte				1(1)	?	?	gastro-entérite grave	le produit avait au moins 2 ans. Pénétration d'air et fuite dans les canettes
442.	probablement bactéries ou levures	16 sept.	Orillia, Ontario	restaurant	?	bière		X		≥1(?)	?	?	?	M.C.A. élevée/g
443.	probablement bactéries ou levures	13 nov.	Calgary, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	jus de pomme				1(1)	2	?	?	le jus n'était pas clair
	INCONNUE - PROBABLEMENT LEVURES OU MOISISSURES													
444.	probablement levures ou moisissures	3 oct.	Edmonton, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	préparation en boîte pour nourrisson				1(1)	?	?	?	fuite du produit et anneau noir visqueux autour d'un joint, double. Le reste du produit a été jeté
445.	probablement levures ou moisissures	22 oct.	Osgoode, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	mélange à crêpes				1(1)	2	24	personne endormie, désorientée, engourdissements, sensation d'être droguée	le produit sentait et goûtait le parfum
446.	probablement levures ou moisissures	7 nov.	Pelham, Ontario	magasin de détail	?	mélange à muffins				2(2)	1/2	?	goût métallique, muscles endoloris	le produit goûtait le savon et sentait la vanille. Il s'est moisi en peu de temps
	INCONNUE - PROBABLEMENT VIRALE													
447.	probablement virale	13 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	filet mignon, queues de homard, crevettes, pétoncles ou tarte aux fraises				4(4)	12-55	?	V.C.F., malaises	tout porte à croire à une infection virale
	INCONNUE - PROBABLEMENT ANIMALE													
448.	probablement scombridés	septembre	? Ontario	magasin de détail	?	thon en conserve				≥1(?)	3 1/2	12	gorge, mains et visage enflés; douleurs aux jambes, aux bras et aux mains; respiration difficile	
	INCONNUE - PROBABLEMENT VÉGÉTALE													
449.	probablement végétale	5 déc.	Thunder Bay, Ontario	magasin d'aliments naturels	?	thé aux herbes				3(3)	7 1/2-10	15 1/2-36	C.H., désorientation, fatigue, essoufflement	possibilité d'une réaction de sensibilité
	PROBABLEMENT MÉTALE													
450.	probablement le cuivre	10 août	Ottawa, Ontario	campus de collège	machine distributrice	boisson gazeuse à l'orange				1(1)	Immédiatement	?	V.C.	le tuyau d'eau fraîche de la machine distributrice est en cuivre
451.	probablement métale	24 mars	Oakville, Ontario	magasin de détail	travail	pêches en conserve				≥1(?)	8	48	V.C.	l'intérieur de la boîte de conserve est noir, en raison de l'acidification - il y a probablement eu oxydation quand la boîte est restée ouverte
452.	probablement intoxication au mercure	16 avril	Cap-De-La-Madeleine, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	moules en sauce			X	1(1)	?	?	?	taux élevé de mercure dans le sang
453.	probablement métale	10 juin	Beaverlodge, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	abricots en conserve				1(1)	Immédiatement	?	V.	on remarque une corrosion importante des boîtes. Le produit avait 2 ans
454.	probablement métale	11 juin	Montréal, Québec	pharmacie	usine de fabrication	préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	?	dépôt épais de rouille sur la boîte
455.	probablement métale	25 août	Goose Bay, Labrador	magasin de détail	usine de fabrication	bleuets en conserve				1(1)	1	?	V.D.	le produit avait au moins 2 ans - La boîte a été désétamée et le produit avait un faible pH
456.	probablement étain	16 nov.	Barrie, Ontario	magasin de détail	?	jus de pomme				1(1)	Immédiatement	?	V.	le jus est resté 4 jours dans le réfrigérateur dans une boîte de fer-blanc ouverte. La boîte était corrodée

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	N	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
	PROBABLEMENT SOLVANTS													
457.	probablement l'essence	janvier	Espanola, Ontario	magasin de détail	?	boeuf salé				2(2)	1/2	?	N.V.	le produit goûtait et sentait l'essence
458.	probablement solvant	22 avril	Halifax, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	gâteau à la vanille				1(1)	?	?	V.	les gâteaux sentaient nettement le kérosène ou le mazout
459.	probablement solvant	10 oct.	Sault-Ste-Marie, Ontario	magasin de détail	?	cola en canette				1(1)	1	?	V.D. maux d'estomac, désorientation	plusieurs canettes avaient un goût de varnol, d'étain ou de sirop de racinette
	PROBABLEMENT GLUTAMATE MONOSODIQUE													
460.	probablement glutamate monosodique	1 janv.	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit, côtes levées, boulettes de poulet et sauce aigre-douce)				2(4)	4	1/4	N.V.	emploi apparemment excessif de glutamate monosodique dans les aliments
461.	probablement glutamate monosodique	28 juillet	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	base de soupe au poulet				2(3)	2	?	V.C.F., (graves)	emploi apparemment excessif de glutamate monosodique dans la soupe
	INCONNUE - PROBABLEMENT ALLERGÈNE													
462.	probablement allergène	1 fév.	Truro, Nouvelle-Écosse	fournisseur	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	72-96	?	N., étourdissements, insomnie, vision déformée, fatigue, pertes de mémoire, changement de la personnalité	le malade souffrait de nombreuses allergies. Réaction de sensibilité possible. Il y a eu neuf autres cas
463.	probablement allergène	1 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	soupe aux légumes, salami				≥1(?)	1/2	6	étourdissements, palpitations, sudation, difficulté à respirer et à avaler, perte de conscience	
464.	composé à l'aloe vera	février	Edmonton, Alberta	magasin de détail	?	jus à l'aloe vera				1(1)	?	1 semaine	perte de conscience, éruptions, formation de cloques, douleurs musculaires et gonflement	c'était la première fois que la personne buvait ce jus. Réaction de sensibilité. Le même produit a causé l'épisode no. 4
465.	probablement allergène	5 mars	Pictou County, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	10-15 minutes	?	N.V.C.	patient hospitalisé, possibilité d'une réaction de sensibilité
466.	probablement allergène	24 mars	Sydney River, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	jambon fumé				1(1)	1	24	démangeaison, lèvre gonflée, visage bouffi, boule dans la gorge	le jambon a été légèrement trop fumé
467.	probablement allergène	10 avril	Don Mills, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes				1(3)	10 minutes	?	oedème et rougeur du visage	on a diagnostiqué une érythrodermie bulleuse avec épidermolyse chez un enfant de deux ans
468.	probablement allergène	12 avril	Sarnia, Ontario	fournisseur	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	?	?	N.C.D.V., brunissement de la peau, boutons de fièvre, grandes sautes d'humeur, constipation	le patient a récupéré après avoir cessé le régime
469.	probablement allergène	14 avril	Edmonton, Alberta	magasin de détail	?	viande de boeuf séchée				1(1)	immédiatement	2 semaines	arrêt cardiaque, gonflement de l'organisme	aucune étiquette sur le produit. Possibilité d'une allergie au glutamate de sodium
470.	probablement allergène	mai	St. John's, Terre-Neuve	magasin de détail	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	?	?	douleurs gastriques, tremblements et frissons	

Cat. Étiologie d'épisodes	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
471. probablement allergène	mai	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	5 jours	?	infection urinaire	
472. probablement allergène	1 juin	Grand Falls, Terre-Neuve	fournisseur	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	?	?	constipation, étourdissements, fatigue, insomnie, parfois sensation de grande énergie	
473. probablement allergène	3 juin	Windsor, Terre-Neuve	fournisseur	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	?	?	N.D., sensation d'irritation	
474. probablement allergène	6 juin	Windsor, Terre-Neuve	fournisseur	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	?	?	N., céphalée, étourdissements	les symptômes ont disparu quand le régime alimentaire normal a été repris
475. probablement allergène	8 juin	St. John's, Terre-Neuve	fournisseur	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	?	?	N., étourdissements, douleurs thoraciques	les symptômes ont cessé quand le régime a été arrêté
476. composé à l'aloe vera	9 juin	Edmonton, Alberta	fournisseur	?	jus à l'aloe vera				1(1)	?	48	perte de conscience, éruption, apparition de cloques, gonflement des muscles, manque de coordination	possibilité d'une réaction de sensibilité au jus. A bu 60 ml puis a été "assommé"
477. probablement allergène	16 juin	Corner Brook, Terre-Neuve	fournisseur	?	substitut de repas à effet amaigrissant				1(1)	?	?	attaques, convulsions	le patient a dû être hospitalisé
478. probablement allergène	22 juin	Teeswater, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit				4(4)	?	?	urticaire	les 4 membres de la famille ont eu de l'urticaire après avoir mangé du poulet
479. probablement allergène	10 juillet	Sydney, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	saucisses de boeuf et de porc				1(1)	20-30 minutes	3/4	N., brûlure intense au visage, sur les bras, démangeaisons, rougeurs et palpitations cardiaques	
480. probablement allergène	2 août	Mississauga, Ontario	magasin de détail	?	raisins				1(1)	1	?	V.C., éruption cutanée, constriction bronchique	
INCONNUE - PROBABLEMENT AUTRES PRODUITS CHIMIQUES													
481. probablement chimique	10 fév.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	lait homogénéisé				21(?)	24	?	D.	odeur chimique dans le lait
482. probablement chimique	27 mars	Calgary, Alberta	magasin de détail	magasin de détail	fèves et porc en boîte				5(5)	1-1 1/2	?	?	la boîte a été endommagée et la paroi intérieure a été corrodée
483. probablement chimique	25 avril	Sudbury, Ontario	magasin de détail	?	cocktail aux fruits				2(2)	?	?	?	l'intérieur de la boîte de conserve a été desétamé. Taches brunes dues à un excès de produit d'étanchéité sur la boîte
484. probablement chimique	31 mai	Ville Ste-Catherine,? Québec		usine de fabrication	capsule à base d'herbes				1(?)	10-15 minutes	?	N., céphalée, douleurs gastriques	goût d'iode
485. probablement calcium chloride	9 juin	Sault Ste-Marie, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	popsicle				1(2)	1/4-1/2	?	V.	le produit avait un goût acide (pH 3), les grands parents de l'enfant malade l'avaient obligé à manger. "Eclaboussures d'eau salée"
486. probablement chimique	10 juillet	North York, Ontario	magasin de détail	?	lait écrémé				1(1)	immédiatement	?	V.	le produit avait un goût chimique rance et acide
487. probablement chimique	23 août	Whitby, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	poires en conserve				1(1)	2	?	V.C.	probablement chimique. Le patient a été hospitalisé

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
488.	probablement chimique	11 sept.	Dartmouth, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	boisson au cola				4(4)	?	?	N., nervosité, état crispé, sueurs froides et mal de gorge	le PH (5,5) est élevé pour ce produit. Goût et sensation de savon dans la bouche. Peut-être contamination par le lubrifiant de la chaîne de fabrication à l'usine
489.	probablement chimique	13 sept.	Toronto, Ontario	boulangerie	boulangerie	croissants ou brioches au fromage				2(2)	1 1/2	?	V.C.D.	des vapeurs s'échappaient d'un chantier de construction situé à proximité
490.	probablement chimique	25 sept.	Burnaby, Colombie-Britannique	livraison à domicile	laiterie	lait homogénéisé				1(1)	?	?	V.	odeur toxique et sensation de brûlement dans le nez après avoir bu le lait
491.	probablement chimique	1 oct.	Surrey, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	margarine				1(1)	?	48	N.C.H.	la margarine avait un arrière-goût de savon
492.	probablement chimique	2 oct.	Calgary, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse				2(2)	immédiatement	?	C.D., brûlure de la gorge et de la langue	peut-être contamination par le détersif
493.	probablement sodium hydroxide	18 oct.	Kingsville, Ontario	salle de la Légion	usine de fabrication	grosse bière			X	1(1)	immédiatement	?	maux d'estomac, aigreurs d'estomac	la bière semblait vraiment trouble. Elle renfermait de fins cristaux aciculaires qui contenaient 14 000 ppm de Na^+
494.	probablement chimique	28 oct.	Chester Basin, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	pois				1(1)	immédiatement	48	lèvres douloureuses, cloques au palais, douleurs gastriques	les pois avaient un étrange goût amer et sentait l'urine
495.	probablement chimique	12 nov.	Mississauga, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	lait 2%				1(1)	?	?	mal de gorge	le lait avait un goût caustique
496.	probablement chimique	4 déc.	Milbrook, Ontario	magasin de détail	?	lait homogénéisé				1(1)	1/2	1/2	évanouissements	le lait avait un goût métallique
497.	probablement chimique	18 déc.	Kitchener, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	lait				2(2)	immédiatement	?	C., sensation de brûlures dans la gorge	le lait avait une odeur et un goût d'essence. Le produit a été rappelé
498.	probablement chimique	20 déc.	Calgary, Alberta	magasin de détail	?	mouilles aux oeufs				2(2)	?	?	étourdissements	le produit avait un goût chimique
INCONNUE														
499.	?	1 janv.	Scarborough, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	mets chinois (riz frit, boulettes de poulet avec sauce aigre-douce, légumes)				2(?)	4	?	V.	
500.	?	3 janv.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	moussaka				2(?)	2 1/2	?	N.V.C.D., frissons	
501.	?	5 janv.	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	tarte à la crème de noix de coco				4(?)	4 1/2	24	N.V.C.D.F.	
502.	?	5 janv.	Delta, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisson à l'ail				2(2)	4	6 jours	C.D.	
503.	?	5 janv.	London, Ontario	magasin de détail	domicile	boeuf salé en conserve, mini raviolis en conserve				2(?)	?	?	N.V.D.	
504.	?	6 janv.	Nanaimo, Colombie-Britannique	domicile	?	poisson mis en boîte à la maison				2(2)	10-12	24-30	N.D.	
505.	?	7 janv.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	pain de viande				2(?)	3 1/2	?	N.V.C.D.	
506.	?	7 janv.	West Hill, Ontario	magasin de détail	?	breuvage à l'orange ou saucisses				3(3)	2-2 1/2	24-36	N.V.C.D., rougeurs	
507.	?	9 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	mets chinois (moo goo gay kow, chowmein aux champignons, boulettes de poulet avec sauce aigre-douce)				3(3)	10-15 minutes	?	N.V., engourdissement de la figure	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P V H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
508.	?	9 janv.	Delta, Colombie-Britannique	domicile	?	casserole de saumon		2(2)	2-3	24	N.V.D.C.F.H.	
509.	?	10 janv.	Dalisle, Québec	domicile	?	ragoût de mouton		4(?)	2	12	N.V.D.	
510.	?	11 janv.	Oakville, Ontario	magasin de détail	domicile	lait 2%		2(2)	10	?	N.V.D.	
511.	?	11 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	hamburger cru, hamburger cuit		2(?)	3/4	16	N.V.D.F., graves crampes	la viande du hamburger semblait plutôt crue
512.	?	13 janv.	Papineauville, Québec	domicile	?	lait homogénéisé	X	3(?)	11	24	D.	
513.	?	16 janv.	St-Prime, Québec	?	?	truite	X	2(?)	6-7	3	N.V.D.C.F.	
514.	?	16 janv.	Pitt Meadows, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	côtes barbecue et rigatoni		5(6)	2-18	1 1/4-17	N.V.C.D.F.F.	
515.	?	18 janv.	London, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	salade de fruits en boîte		3(3)	9	32	V.D.	la boîte semblait endommagée
516.	?	19 janv.	Stoney Creek, Ontario	restaurant	restaurant	saucisse bielbousa, bologne à l'ail et poitrine de dinde		2(?)	12	48	V.C.D.	
517.	?	19 janv.	Nanaimo, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	noix mélangées		1(1)	?	1 1/2	vue brouillée	la personne a eu la même réaction en deux occasions distinctes
518.	?	21 janv.	Perth, Ontario	école	école	saucisses fumées ou lait		6(?)	3	48	V.	
519.	?	22 janv.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	bacon		2(2)	1/2	?	N.C.D.F.H., étourdissements	
520.	?	23 janv.	Hamilton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet		2(2)	9 1/2	30 1/2	N.V.C.D.F.H.	
521.	?	23 janv.	Lasalle, Québec	domicile	domicile	ravioli avec sauce à la viande		2(2)	1 1/2	4-5	N.V.C.D.H.	
522.	?	24 janv.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	sauce piquante avec jus de tomate, piments jalapeno, tomates et oignons		2(?)	11	?	V.C.D.H., perte d'appétit	
523.	?	25 janv.	Regina, Saskatchewan	domicile	domicile	saucisses maison		4(4)	6	7	N.V.D.	
524.	?	25-29 janv.	Markdale, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes panées		3(?)	2 1/2-9	?	N.V.C.D.F.	2 personnes en ont mangé à la même occasion le 25 janvier; une autre en a mangé le 29 janvier en une autre occasion. Toutes trois faisaient partie de groupes nombreux qui mangèrent au même restaurant. Deux furent hospitalisées
525.	?	26 janv.	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	filet mignon, riz au cari, salade aux oeufs, salade de pommes de terre ou crème sûre		2(?)	5	9 1/2	N.V.D., douleurs musculaires	
526.	?	26 janv.	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	gâteau au fromage		2(3)	5-12	?	N.V.C.D., douleurs musculaires	le gâteau au fromage est le seul plat qui a été consommé par les 2 patients
527.	?	26 janv.	Windsor, Ontario	restaurant	restaurant	pizza		4(4)	7 1/2	?	N.V.C.D.	
528.	?	27 janv.	Ste-Adèle, Québec	magasin de détail	?	crème sucrée		3(?)	6-8	?	C.	
529.	?	27 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	viande hachée cuite		4(4)	10-12	24	N.V.D.	
530.	?	28 janv.	Halifax, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	boeuf salé		3(3)	immédiatement	?	V.D.H., sudation	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement								
531.	?	29 janv.	Scarborough, Ontario	domicile	domicile	pizza		3(?)	7	?	N.C.D.	
532.	?	30 janv.	Napoan, Ontario	restaurant	restaurant	salade, poulet cuit, sauce italienne ou mille-îles		3(6)	1	?	V.D.	
533.	?	30 janv.	Pierrefonds, Québec	patinoire communautaire	restaurant	hamburger		15(30)	3 1/2	?	N.V.C.H.	toutes les personnes malades avaient été à l'aréna ce soir-là. On soupçonne le monoxyde de carbone ou l'anhydride carbonique, mais on croit plutôt à un intoxication alimentaire
534.	?	30 janv.	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	arachides grillées et séchées		2(2)	6-7	2 1/2 jours	N.C.D., manque d'appétit	
535.	?	31 janv.	Willowdale, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (crevettes dans sauce à l'ail, pétoncles, macédoine de légumes)		2(?)	6	17	V.C.D.H.	
536.	?	31 janv.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls)		2(?)	1 1/2	12	N.V.D.	
537.	?	janvier	Prince George, Colombie-Britannique	magasin d'alcool	?	bière		3(3)	1	?	V.	
538.	?	janvier	Perth, Ontario	domicile	domicile	jus de pomme		2(2)	?	?	V.D.	
539.	?	2 fév.	North York, Ontario	domicile	domicile	porc		3(?)	2	?	N.V.D.H.	
540.	?	2 fév.	Edmonton, Alberta	domicile	domicile	poulet, farce ou sauce		3(5)	?	?	?	
541.	?	2 fév.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	crevettes ou poulet		3(3)	5-5 1/2	10-12	N.D.	
542.	?	5 fév.	Fleurimont, Québec	magasin de détail	domicile	aiglefin avec fromage		5(5)	4	72	N.V.C.F.	
543.	?	5 fév.	London, Ontario	domicile	domicile	pâte cuite avec boeuf haché		2(?)	3	24	N.V.C.D., gaz	
544.	?	6 fév.	Stony Plain Alberta	restaurant	restaurant	poulet		4(5)	4	7	N.V.C.D.	
545.	?	8 fév.	Weston, Ontario	magasin de détail	?	soupe au boeuf		2(2)	1/2-1	24	V.	
546.	?	8 fév.	North York, Ontario	restaurant	restaurant	crème anglaise		2(?)	2	?	V.D.	
547.	?	9 fév.	Windsor, Ontario	restaurant	restaurant	boeuf, chili ou sauce		36(50)	3 - 5 1/2	108	V.C.D. faiblesses	deux patients ont dû suivre un traitement à l'hôpital
548.	?	10-12 fév.	Gloucester, Ontario	domicile	domicile	filet de boeuf, biftack		2(2)	?	?	N.C.D. selles vertes	
549.	?	10 fév.	Oshawa, Ontario	hôpital	cuisine d'hôpital	boeuf salé, crème de blé, porc, lait caillé ou tourtière		2(?)	1 1/4	6-7	C.D.	
550.	?	11 fév.	Toronto, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	côtes ou lait frappé aux fraises		2(2)	2-3	24	N.V.C. faiblesses, douleurs musculaires	
551.	?	11 fév.	Willowdale, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger avec fromage et frites		4(?)	3 1/2	24	N.V.C.D.	
552.	?	12 fév.	Maple Ridge, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poisson frit		2(2)	2 1/2	36	N.V.D.C.F.	
553.	?	12 fév.	Chilliwack, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	crème glacée au chocolat		2(2)	4-6	?	N.D.C.	
554.	?	13 fév.	Stony Plain, Alberta	maison de santé	maison de santé	pain de viande, betteraves, frites ou dessert		22(95)	12	24	N.V.C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
555.	?	13 fév.	Williamstown, Ontario	domicile	domicile	rôti de boeuf				3(?)	6	8 1/2	N.V.D.F.H.	
556.	?	13 fév.	Brampton, Ontario	domicile	domicile	côte de boeuf				4(4)	5 1/2	72	N.V.C.D.H.	
557.	?	14 fév.	Wetaskiwin, Alberta	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet ou salade				3(?)	2-6	24	N.D.	
558.	?	14 fév.	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	croustilles barbecue				7(?)	2 3/4-48	48	N.V.C. fatigue extrême	seuls les gens qui ont mangé des croustilles ont été malades
559.	?	14 fév.	Hull, Québec	magasin de détail	domicile	poisson				2(2)	10	24	V.C.D.	
560.	?	15 fév.	Barrie, Ontario	domicile	domicile	cuisses de poulet				3(3)	3 1/2	20	N.D.H.	
561.	?	15 fév.	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	tablettes granola			X	3(3)	6-11	12-30	D.C.	Yersinia enterocolitica isolé dans l'échantillon de nourriture
562.	?	16 fév.	Québec, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit)				2(2)	3	?	N.V.D.	
563.	?	17 fév.	Abbotsford, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	sandwiches au saumon en boîte				3(3)	2	10-11	N.V.D.C.F.P.	
564.	?	18 fév.	Windsor, Ontario	hôtel	restaurant d'hôtel	mets au poulet				2(?)	8	48-12	N.V.D.	
565.	?	18 fév.	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	tablettes beurrées avec noix				3(3)	1 1/2	48	N.C.D.F. urticaire et enflure des lèvres	une fille avait tous ces symptômes et fut hospitalisée. Les deux autres n'ont eu que des nausées
566.	?	18 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pizza avec sauce à la viande				2(2)	5 1/2	?	V.C.D. étourdissements	
567.	?	19 fév.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	mets chinois (soupe wonton)				2(2)	1 1/2-4	24	N.V.C.D.	
568.	?	19 fév.	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	sandwich au jambon et fromage ou au rosbif				3(3)	2-6	24-48	V.D.C.	
569.	?	21 fév.	Scarborough, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger				2(?)	12	12	V.C.D.	
570.	?	21 fév.	Chatham, Ontario	magasin de détail	parc pour roulottes	beurre d'arachides				2(2)	6	?	V.D.	
571.	?	23 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	roulé au poulet, mayonnaise ou ketchup				2(?)	1/4	3-12	gonflements de la langue, démangeaison du visage, éruption granuleuse	
572.	?	24 fév.	Red Deer, Alberta	magasin de détail	?	bière				3(3)	9	?	V.C.	
573.	?	25 fév.	Sudbury, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au poulet ou amandes)				2(?)	1/2	2	C.D.	
574.	?	25 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	rosbif et gâteau fromage				2(?)	4 1/2	12	C.D. bouffées de chaleur et frissons	
575.	?	25 fév.	Timmins, Ontario	restaurant	restaurant	amandes				2(?)	1/2	2	C.D.	
576.	?	25 fév.	Calgary, Alberta	magasin de détail	?	barres de crème glacée				2(2)	?	?	V.	
577.	?	25 fév.	Verdun, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois				3(3)	3/4	?	N.V.D.C.H.	
578.	?	26 fév.	Prince George, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses à la viande				3(3)	10-12	?	V.D.C. étourdissements	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
579.	?	27 fév.	Kamloops, Colombie-Britannique	restaurant	?	biftsck		2(4)	3-5	19	N.V.D.C.	
580.	?	28 fév.	Montréal, Québec	hôtel	?	bière		3(3)	?	?	V.D.F. douleurs thoraciques, maux de dos	
581.	?	28 fév.	Nelson, Colombie-Britannique	domicile	?	maïs		3(4)	8	36	N.D.C.	
582.	?	février	St. John's, Terre-Neuve	magasin de détail	?	pulpe de mangue en boîte		3(3)	12-14	48-72	N.D.	
583.	?	1 mars	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	saucisses fumées au boeuf		3(3)	5	?	N.C.	
584.	?	2 mars	Richmond Hill, Ontario	restaurant	restaurant	salami, pain de jambon aux épices, fromage mozzarella ou salade aux légumes		19(?)	12	48-120	C.D. frissons	
585.	?	2 mars	Windsor, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	pizza		4(4)	5 1/2	3 1/2	N.V.C.D.F. étourdissements	
586.	?	3 mars	Toronto, Ontario	restaurant	cuisine	homard, boeuf, légumes		2(?)	4	9	N.V.D.	
587.	?	3 mars	Alliston, Ontario	domicile	domicile	poulet ou gâteau aux carottes		2(?)	?	6-7	V.C.D.	
588.	?	4 mars	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	tablette de chocolat		2(2)	2 - 2 1/2	?	N.V.D.F.	
589.	?	6 mars	Edmonton, Alberta	poissonnerie	?	crevettes ou fromage marbré		2(?)	?	?	N.V.	
590.	?	6 mars	Orléans, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	mets chinois (egg rolls, boulettes de poulet, soo guy, côtes levées, riz)		2(2)	14	?	D.	
591.	?	6 mars	Vancouver-nord, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit		3(3)	1-6	5	N.V.D.C.F.	
592.	?	7 mars	Orléans, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (egg roll, boulettes de poulet ou sauce aux prunes)		2(?)	14	?	D.	
593.	?	7 mars	Windsor, Ontario	glacerie	glacerie	gâteau à la crème glacée		8(8)	12	8	V.C.D.H.	
594.	?	7 mars	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	poulet ou sauce		3(?)	4	?	N.C.D.	
595.	?	7 mars	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	egg roll, fèves au boeuf, poulet et légumes		2(?)	16	?	N.V.C.	
596.	?	7 mars	Sturgeon, Alberta	domicile	domicile	crevettes/poulet frits à la chinoise		3(4)	2 1/2-12	?	N.V.C.D.	
597.	?	9 mars	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	?	saucisses maison		4(4)	4-7	19-38	N.V.D.C.H.	
598.	?	9 mars	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	sauce		2(?)	2-3	24	N.V.C.D.H.	
599.	?	10 mars	Lakefield, Ontario	domicile	domicile	crème glacée		2(2)	?	?	C.	
600.	?	12 mars	Dundas, Ontario	boucherie	domicile	boeuf haché dans le paleron		3(?)	?	?	N.V.D.F.H.	
601.	?	13 mars	Kimberley, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	sauce pour salade au fromage bleu		2(2)	1/2-1	24-48	V.C.H.	
602.	?	14 mars	Brampton, Ontario	restaurant	restaurant	mayonnaise ou goberge avec sauce		2(?)	3 1/4	?	N.V.D.	
603.	?	15 mars	Montréal, Québec	domicile	domicile	jambon		X 6(6)	12-36	?	N.V.C.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P V H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
604.	?	15 mars	Dundalk, Ontario	domicile	domicile	crème glacée marbrée de caramel écossais		3(5)	46	26-36	N.D.H.	
605.	?	15 mars	Whistler, Colombie-Britannique	restaurant	?	palourdes		6(7)	12	12-24	D.	
606.	?	16 mars	Stouffville, Ontario	boulangerie	?	gomme à bulle		3(3)	1/2	?	N.V.C.	
607.	?	17 mars	Stony Plain, Alberta	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au poulet, côtes avec sauce aigre-douce)		3(3)	2-4	?	N.C.D.	
608.	?	19 mars	Québec, Québec	magasin de détail	?	lait homogénéisé		2(?)	?	?	N.	
609.	?	20 mars	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger avec sauce		3(5)	6	48	N.C.D.	
610.	?	20 mars	Aylmer, Ontario	communauté Mennonite	domicile	fromage au lait cru		5(50)	3	24	?.	
611.	?	20 mars	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant	?	pizza		3(3)	1 - 1 1/2	1/2-1	N.V.C.F. étourdissements	
612.	?	21 mars	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	spaghetti cuit		3(3)	8 1/2-9 1/2	?	C.D. étourdissements, malaise	le malade a mangé du spaghetti qui avait été préparé deux semaines plus tôt
613.	?	24 mars	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	boeuf stroganoff		2(?)	1 1/2	3	N.V.C.D.	
614.	?	24 mars	Dunnville, Ontario	domicile	domicile	chocolat maison		2(2)	35	?	V.C.	
615.	?	25 mars	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	crème sûre, vinaigrette mille-îles		29(?)	7-8 1/2	7-8	N.V.C.D.	
616.	?	25 mars	London, Ontario	?	?	bifteck salisbury		15(?)	5	16	D.	
617.	?	26 mars	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	chowdrée de fruits de mer		2(2)	6 1/2	24	C.D.	
618.	?	29 mars	Arnprior, Ontario	domicile	domicile	?		2(2)	13 1/2	20-21 1/4	V.(graves, étourdissements)	
619.	?	31 mars	Red Deer, Alberta	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet ou salade aux haricots		5(8)	10	24	N.C.D.	
620.	?	mars	Englehart, Ontario	magasin de détail	?	jus de pomme		2(2)	?	?	V.C.D.	
621.	?	2 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet, courgette et trempette		2(2)	9-17	24	V.D.	
622.	?	3 avril	Windsor, Ontario	domicile	domicile	dinde, sauce, farce, jambon, purée de pommes de terre		13(?)	1	7	N.V.D.	
623.	?	6 avril	Vegreville, Alberta	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet, salade de chou		2(3)	?	?	étourdissements, faiblesses, [illegible]	
624.	?	6 avril	Tamaimo, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	mets chinois (riz frit au poulet, porc à l'ail, poulet aux amandes)		2(2)	2-9	24	N.V.C.	
625.	?	6 avril	Mississauga, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	pizza cuite, pizza crue		3(3)	1	14	V.C.D.	
626.	?	7 avril	Bowmanville, Ontario	maison de santé	cuisine de maison de santé	porc, chili, pouding, salade au thon, lait de poule, crème glacée, fromage		99(?)	3-4	24	N.V.D.	
627.	?	7 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	?	cola		5(?)	4	?	N.V.C.D.	
628.	?	8 avril	Leduc-Strathcona, Alberta	domicile	domicile	hamburger ou lait cru		4(4)	24	12	N.V.C.D. sang dans les selles	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établisse-ment								
629.	?	8 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet avec sauce		2(2)	9	?	C.D.	
630.	?	8 avril	Winnipeg, Manitoba	institution	?	poulet		2(5)	2-4	4	D.	
631.	?	9 avril	Québec, Québec	magasin de détail	?	fondue chinoise		2(7)		?	N.V.D.C.	
632.	?	11 avril	Sudbury, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	crème glacée aux framboises		2(2)	6 1/2	1	V.C.D. frissons	
633.	?	12 avril	Mississauga, Ontario	magasin de détail	?	saumon rose		2(2)	?	?	N. douleurs thoraciques	
634.	?	13 avril	Sherbrooke, Québec	taverne	?	coquille St-Jacques		10(?)	10-20	?	N.D.	
635.	?	13 avril	Mississauga, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit ou salade de chou		7(?)	5 1/2	?	N.D.	
636.	?	14 avril	Orléans, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet		2(2)	5-12	21	V.D.F.	
637.	?	14 avril	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet, salade, salade de pommes de terre ou salade au macaroni		2(?)	5	21	V.D.	
638.	?	15 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pétoncles panés, crevettes panées ou queues de homard dans une sauce à l'ail		4(?)	48	?	N.V.H.	
639.	?	15 avril	Anse Au Griffon, Québec	magasin de détail	?	jambon cuit		2(?)	1-6	?	V.D.	
640.	?	15 avril	Toronto, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	fricadelles de boeuf, fromage fondu et mayonnaise		5(?)	1	?	N.V.C.D.	
641.	?	15 avril	Burnaby, Colombie-Britannique	école		ragoût de boeuf		19(32)	1/2-24	1-36	N.D.C.F.H.F.	
642.	?	16 avril	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	chop suey au poulet		3(4)	5-15	5-12	N.C.D.	
643.	?	16 avril	Hamilton, Ontario	vendeur à domicile	?	viande ou volaille		5(5)	1-2	?	V.D.	
644.	?	17 avril	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois		2(160)	12	?	C.D.	
645.	?	17 avril	Powell River, Colombie-Britannique	domicile	?	rôti de boeuf		3(4)	1-5	20	N.V.D.C.F. raideur	
646.	?	18 avril	Red Deer, Alberta	restaurant	restaurant	frites, sauce ou concentré de soupe au boeuf		2(?)	1	?	V.C.	
647.	?	18 avril	Barrie, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	saucisses fumées		5(?)	?	13 1/2	N.V.C.D.F.H.	
648.	?	20 avril	Hamilton, Ontario	marché aux viandes	domicile	biftock d'alovau		5(?)	1	18	V.C.D.F.	
649.	?	23 avril	Goderich, Ontario	magasin de détail	domicile	fricadelles ou frites		2(?)	?	?	?	
650.	?	24 avril	Brampton, Ontario	domicile	domicile	viande de porc		2(2)	1	?	N.	
651.	?	24 avril	Melbourne, Ontario	?	?	dinde	X	>200(?)	/	120	V.C.D.	N.C.A.: 27 000/g
652.	?	27 avril	Edmonton, Alberta	magasin de détail	?	poulet		3(?)	1 1/2	?	C.D.	
653.	?	27 avril	Sudbury, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza		4(4)	3 1/2-5 1/2	48	N.V.C.D.	
654.	?	29 avril	Ottawa Ontario	restaurant	restaurant	palourdes crues, crevettes ou salade		2(?)	18	34	V.C.D.F. étourdisse-ments, frissons	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	M	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
655.	?	30 avril	Leduc-Strathcona, Alberta	restaurant	restaurant	pepperoni, jambon ou salami				2(2)	9	?	V.	
656.	?	30 avril	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisses d'été, fromage à la crème ou ail à la crème				2(?)	7 1/2	12	N.C.D.	
657.	?	1 mai	St. Margarets Bay, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	poulet désossé en boîte				3(3)	10 minutes	?	V.C.	
658.	?	1 mai	Hamilton Ontario	magasin de détail	domicile	lait 2%				2(2)	7	24	N.V.C.D.M.	
659.	?	1 mai	Parksville Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	poulet barbecue				2(2)	4	8	N.V.C.F.	
660.	?	1 mai	Parksville Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	pizza				2(2)	8	?	N.V.D.C.	
661.	?	2 mai	Pierrefonds Québec	domicile	restaurant	mets chinois				2(2)	2 1/2	12	N.V.D.C.	
662.	?	2 mai	Kanata Ontario	domicile	domicile	mets chinois (crevettes panées, boulettes de porc à l'ail)				2(2)	4 1/2-7	?	V.C.D.F.	
663.	?	4 mai	Vancouver-ouest, Colombie-Britannique	restaurant	?	sandwich chaud à la dinde				2(2)	6-12	16-30	N.V.D.	
664.	?	4 mai	Québec, Québec	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet				2(2)	4	6	N.V.C.D.	
665.	?	4 mai	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	poulet barbecue				2(2)	9	24	N.V.C.D.M.	
666.	?	5 mai	London, Ontario	pavillon	pavillon	maïs en crème				4(?)	8	?	D.	
667.	?	7 mai	Cornwall, Ontario	domicile	domicile	lait cru				5(?)	11 1/2	57	V.C.D.F.H.	
668.	?	8 mai	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	cannelloni				5(15)	3 1/2-7 1/2	?	N.D.C.	
669.	?	9 mai	Cold Lake, Alberta	domicile	domicile	saucisses				3(4)	4	12	D.F. vue embrouillée, évanouissement	
670.	?	9 mai	St-Laurent, Québec	domicile	domicile	lait				2(2)	3 1/2	8	V.D.C.	
671.	?	10 mai	Sarnia, Ontario	magasin de détail	?	pâté chinois				2(2)	2 1/2	36	V.C.D.	
672.	?	10 mai	Outaouais, Québec	magasin de détail	domicile	bifteck				2(2)	4-6	60	N.V.	
673.	?	12 mai	Montérégie, Québec	magasin de détail	?	pâté de foie				3(?)	12	36	N.C.V.D.	
674.	?	13 mai	Timmins, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisses				2(2)	9 1/2	72	N.D.	
675.	?	14 mai	Gatineau, Québec	magasin de détail	?	thon en boîte				2(?)	5	?	N.V.D.	
676.	?	15 mai	Québec, Québec	restaurant	restaurant	hot-dog ou pogo				2(3)	9	?	V.C.M.	
677.	?	16 mai	Niagara Falls, Ontario	domicile	domicile	chou farci, maïs au boeuf, macaroni ou boulettes de viande				25(25)	48	48	N.V.D.F.	
678.	?	16 mai	Leduc-Strathcona, Alberta	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre				3(3)	24	24	C.D.	
679.	?	18 mai	Edmonton, Alberta	domicile	domicile	riz, légumes ou bifteck				3(3)	3	?	V.C.D.	
680.	?	19 mai	Keewatin, Ontario	magasin de détail	?	saumon rose				5(3)	6-11	?	V.C.D.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établisse-ment								
681.	?	24 mai	Newmarket, Ontario	vendeur	?	boisson gazeuse citron limette	2(2)	?	?	C.	le produit avait presque un an et avait un goût anormal	
682.	?	24 mai	Bayfield, Ontario	camp	camp	fèves au lard maison	5(?)	51	34	N.C.D.F.H. sang des les selles		
683.	?	25 mai	Prince Rupert, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	grosses crevettes	6(8)	2 - 7 1/2	?	N.D.C.		
684.	?	26 mai	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	garniture pour tourtière aux rognons et hifteck	4(?)	16	4	C.D. sudation		
685.	?	26 mai	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	saucisses fumées	3(3)	?	?	D.	mauvaise rotation du stock chez le détaillant	
686.	?	27 mai	Willowdale, Ontario	domicile	domicile	viande de chèvre	4(?)	immédiate-ment	192	V.C.D.		
687.	?	28 mai	Newmarket, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	fromage mozzarella	3(?)	3	?	N.V.H.		
688.	?	29 mai	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	tourtière ou riz	2(2)	15	24	C.D.F.H.		
689.	?	30 mai	Hull, Québec	domicile	domicile	egg roll	4(4)	12	12	N.V.		
690.	?	30 mai	Aylmer, Québec	magasin de détail	?	tourtière à la viande et aux pommes de terre	4(?)	12	?	N.V.		
691.	?	31 mai	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	caillé de soya	2(2)	9	2	N.V.D.F.		
692.	?	mai	Edson, Alberta	domicile	?	vin mousseux	2(2)	3-4	?	V.D.F.H.		
693.	?	mai	Cornwall, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger avec fromage	5(?)	?	?	N.V.C.D.F.H.		
694.	?	1 juin	Simcoe, Ontario	restaurant	restaurant	pizza, champignons ou jambon	2(3)	4	6	N.V.D.		
695.	?	2 juin	Scarborough, Ontario	domicile	domicile	?	2(?)	?	18	V.D.		
696.	?	3 juin	Delbeau, Québec	?	?	sandwiches et salade	6(?)	?	?	?		
697.	?	3 juin	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	poulet, salade de chou, salade de macaroni ou salade aux haricots	2(2)	?	?	D.		
698.	?	3 juin	North York, Ontario	magasin de détail	?	arachides en écailles	2(2)	6-13	34	N.V.C.D. bouffées vasomotrices, faiblesses, manque d'appétit		
699.	?	4 juin	Montréal, Québec	buffet	buffet	viandes froides	12(17)	17 1/2-56	?	N.V.D.C.F.		
700.	?	5 juin	Campbell River, Colombie-Britannique	domicile	?	poulet cuit dans une poudre "shake & bake"	2(2)	immédiate-ment	3/4-2	tachycardie, tremblements, engourdissements, sensation de raideur dans les jambes		
701.	?	5 juin	Fort Erie, Ontario	domicile	domicile	mets chinois (poulet avec sauce aigre-douce, chowmein ou poulet)	5(5)	1 1/2	0 1/2	N.V.C.D.		
702.	?	5 juin	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	mets chinois (riz frit au poulet, champignons, brocoli, porc à l'ail)	4(4)	5 1/2	12	C.D.		
703.	?	5 juin	Brantford, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet frit, salade de pommes de terre, ou salade de chou	5(5)	5	27	V.C.D.H.	les aliments ont été achetés la veille, puis réfrigérés à la maison et servis le lendemain midi	
704.	?	6 juin	Courtenay, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses fumées	2(2)	2-6	7-8	N.V.D.C.		
705.	?	9 juin	Québec, Québec	magasin de détail	?	tomates	4(?)	1 1/2	4	N.V.C.D.F.		

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
706.	?	10 juin	Fort McMurray, Alberta	restaurant	restaurant	hamburger cru ou mariné				4(?)	12	?	V.C.D.	
707.	?	10 juin	Ste. Laurent, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois				2(2)	1	?	N.V.D.C.H.	
708.	?	11 juin	Edmonton, Alberta	magasin de bière	?	bière				21(?)	?	?	?	on a ouvert trois canettes sur six. Le contenu semblait être brûlé et avait mauvais goût
709.	?	11 juin	Ottawa, Ontario	restaurant à l'extérieur	restaurant à l'extérieur	tarte aux fruits				2(2)	1/2	?	V.C.D.	il était difficile de contrôler la température du réfrigérateur du patio
710.	?	12 juin	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	champignons				2(?)	24	10	N.V.C.D.	
711.	?	12 juin	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	?	pétoncles				2(3)	2	15	N.C.N.	
712.	?	12 juin	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	poulet, macaroni et fromage				3(3)	11-12	4-6	D.C.	
713.	?	15 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	roulés à la saucisse				2(2)	6-12	48	N.D.C.	
714.	?	16 juin	Thunder Bay, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger			X	2(?)	6 1/2	?		N.C.A.: 20 000/g
715.	?	18 juin	Fort Franks, Ontario	restaurant	restaurant	sandwiches à la dinde, tarte aux cerises ou crème glacée				3(?)	?	8	N.V.C.D.	
716.	?	18 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet haché sur pain pita, courgette ou trempette à la mayonnaise				2(3)	32	?	V.F.	
717.	?	19 juin	Brantford, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit, porc avec sauce aigre-douce)				5(?)	2	?	N.V.C.D.	
718.	?	19 juin	Nanaimo, Colombie-Britannique	coopérative	?	saucisses fumées				3(4)	10-12	4-6	V.C.F.	
719.	?	19 juin	Langley, Colombie-Britannique	charcuterie d'un magasin	?	poisson tempura				2(2)	10-18	8	N.V.D.C.F.	
720.	?	21 juin	Sarnia, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet frit				5(5)	15	24	V.C.D.	
721.	?	22 juin	Bowmanville, Ontario	magasin de détail	?	beurre d'arachides				3(3)	4 1/2-8	?	V.C.D.	le sceau d'étanchéité était brisé et il y avait l'empreinte d'un pouce à la surface du beurre d'arachides
722.	?	24 juin	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	concentré de limonade				2(2)	2-5	?	V.C.D.	
723.	?	27 juin	Peace River, Alberta	barbecue à l'extérieur	barbecue à l'extérieur	poulet barbecue ou sauce				52(75)	72	?	N.C.D.	
724.	?	27 juin	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	poulet				2(2)	8	?	N.V.D.C.F.	
725.	?	4 juillet	Ste-Foy, Québec	cafétéria de magasin	?	hamburger				2(?)	12	48	C.D.F.N.V.	
726.	?	4 juillet	Ste-Foy, Québec	restaurant	?	viandes froides, salade, spaghetti, lasagne				4(?)	12	?	D.	
727.	?	8 juillet	Milton, Ontario	restaurant	restaurant	quiche aux oeufs ou sauce à salade				2(?)	22	14	V.C.D.	
728.	?	9 juillet	Hull, Québec	magasin de détail	?	cola				3(?)	?	?	N.V.	
729.	?	10 juillet	North York, Ontario	magasin de détail	domicile	poulet				2(2)	1/2-48	41 1/2 90	N.V.C.H. oedème des mains et des jambes	
730.	?	10-12 juillet	Vaudreuil, Québec	camp de vacances	camp	?				26(?)	?	?	N.V.D.F.	
731.	?	10 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant-mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	hamburger				2(?)	3	48	C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	N	Données cliniques Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement										
732.	?	11 juillet	Montréal, Québec	domicile	domicile	viande émincée				5(5)	2-5	?	N.V.C.H.	
733.	?	11 juillet	Windsor, Ontario	taverne	taverne	pizza				2(?)	2	?	V.D.	
734.	?	14 juillet	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	sauce à spaghetti, nouilles				2(?)	2	13	V.D.	
735.	?	14 juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	salade aux épinards				2(?)	3	24	N.V.D.	
736.	?	16 juillet	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	pharmacie	?	nougat				4(4)	2-10	3-6 1/2	N.V. faiblesse	
737.	?	16 juillet	Red Deer, Alberta	camp d'élèves-officiers	camp d'élèves-officiers	pain doré ou soupe aux tomates				52(?)	3	?	N.V.C.	
738.	?	17 juillet	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	noix mélangées				2(2)	10-15 minutes	?	V.C.D.	
739.	?	18 juillet	Dinsmore, Saskatchewan	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit ou sauce				9(?)	9	24	N.V.C.D.	
740.	?	18 juillet	Pembroke, Ontario	domicile	domicile	saucisses fumées				9(3)	12	72	N.V.C.D.F. sang dans les selles	
741.	?	21 juillet	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant-minute	?	sauce				3(?)	11	24	V.C.D.	
742.	?	21 juillet	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	jus d'orange				2(2)	immédiatement	2-8	N.V.C.D.F.	les résultats des tests sur les canettes scellées donnaient matière à réflexion; le niveau du pH était proche du seuil de tolérance
743.	?	22 juillet	Haggarsville, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet				6(10)	6-10	?	V.C.F.H.	
744.	?	23 juillet	Regina, Saskatchewan	traiteur	?	dinde				50(?)	48	24	N.C.D.	
745.	?	23 juillet	Leduc-Strathcona, Alberta	plage	?	hamburger au fromage ou saucisses fumées				3(?)	3	?	V.C.D.	
746.	?	24 juillet	Scarborough, Ontario	magasin de détail	domicile	boeuf haché				3(?)	7	4	N.V.C.D.	
747.	?	24 juillet	Timmins, Ontario	domicile	domicile	poulet				2(2)	23 1/2	?	V.C.D.F.	
748.	?	26 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	poulet, côtes, chair de crabe, shishkabob, champignons panés				4(?)	?	?	?.	
749.	?	28 juillet	Montérégie, Québec	restaurant	restaurant	poulet				4(?)	16	24	N.V.C.D.F.	
750.	?	31 juillet	Vanier, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls,sauce, riz frit au porc, boulettes de poulet avec sauce aigre-douce)				2(4)	12	?	V.C.D. étourdissement	
751.	?	1 août	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	hamburger au poulet pané				3(3)	?	?	?.	
752.	?	1 août	Vanier, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls, côtes levées à la sauce aux prunes, riz, egg foo young au porc)				4(?)	8 1/2	?	N.V.C.D.F.	
753.	?	4 août	Brighton, Ontario	magasin de vins et spiritueux	?	gin				3(3)	?	?	D. démangeaisons, inconfort général	
754.	?	4 août	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	hamburger, hamburger au poisson (sauce tartare)				3(?)	1	96	N.V.C.D. sang dans les vomissures	
755.	?	5 août	North Bay, Ontario	domicile	domicile	jus de pomme				5(5)	2-3	3-2	V.D.F.H.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P V B	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
756.	?	6 août	Toronto, Ontario	?	?	panzeratto (fait de mozzarella, pepperoni, champignons et tomates)		3(3)	3 1/2-4	20	N.V.D. étourdissement	
757.	?	9 août	Sturgeon, Alberta	?	?	jambon ou dinde cuite		7(7)	5	?	V.C.D.	
758.	?	9 août	Bernières, Québec	restaurant	?	rôties, oeufs, bacon, café		3(?)	?	48	N.V.	
759.	?	9 août	Kenora, Ontario	poissonnerie	?	truite		3(3)	1/2-1 1/2	?	N.V.C.D.	le poisson avait un goût de vase prononcé
760.	?	9 août	Peterborough, Ontario	domicile	domicile	hamburger		2(2)	1	20	N.C.D.	
761.	?	10 août	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	steakettes surgelées		3(3)	5	72	N.V.D.F. étourdissement	
762.	?	17 août	Orillia, Ontario	restaurant	restaurant	beurre, salade de macaroni, salade de pommes de terre ou sauce au fromage bleu		2(?)	1	?	V.D.C.	
763.	?	19 août	Camrose, Alberta	môtel	restaurant	boeuf, gâteau au fromage, garniture de dessert, pouding yorkshire ou trompette		23(23)	12	24	D.	
764.	?	19 août	Guelph, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	sous-marin		2(2)	2	11	V.N.	
765.	?	20 août	Nepean, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	mets chinois (côtes levées, sauce à l'ananas) ou egg rolls)		2(?)	2 1/2	3 1/2	N.V.C.D. étourdissement	
766.	?	21 août	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois		4(5)	8-12	?	N.D.C.	
767.	?	23 août	Pleasantville, Terre-Neuve	magasin de détail	?	hachis de boeuf fumé		3(10)	2	?	C.N.	
768.	?	23 août	St. Catharines, Ontario	marché aux viandes	domicile	viande à hamburger		4(4)	13 1/2-14 1/2	?	N.C.D.	
769.	?	24 août	Edmonton, Alberta	?	?	liqueur à la crème		2(2)	?	24	V.hémorragie interne	
770.	?	24 août	Coquitlam, Colombie-Britannique	restaurant	?	sauce à salade au fromage bleu		5(8)	5-7	9-20	N.V.D.C.	
771.	?	24 août	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	enchilada au poulet		2(?)	1	1 1/4	N.V.	
772.	?	24 août	Port Elgin, Ontario	restaurant	restaurant	pizza		2(?)	4 1/2	11	N.V.D.F.	
773.	?	26-27 août	Kingston, Ontario	hôpital	cuisine d'hôpital	pâté chinois, mais en crème, ragoût de boeuf, crème au lait, poisson au sauce		5(?)	?	?	D.	
774.	?	26 août	Winnipeg, Manitoba	dépanneur	?	pain de viande barbecue		4(4)	4-9	?	V.C.I.F.	
775.	?	26 août	Québec, Québec	ferme	domicile	lait		8(?)	?	?	V.D.F.	
776.	?	26 août	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	cannelloni, lasagne cuite ou sauce de salade césar		3(?)	2	17	V.C.D.	
777.	?	26 août	Toronto, Ontario	institution	cafétéria	poulet		6(6)	34	?	N.C.D.	
778.	?	28 août	Kelowna, Colombie-Britannique	domicile	?	agneau rôti		4(4)	2-3	48-72	N.D.C.N.	
779.	?	29 août	Burnaby, Colombie-Britannique	domicile	?	saucisses cuites		2(3)	1 1/2-4 1/2	36-48	N.V.D.C.	

Cat. d'épi-codes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement										
780.	?	30 août	Richmond Hill, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	morceaux de poulet, frites ou salade de chou				2(?)	2	?	D.	
781.	?	30 août	Comox, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	thon en boîte				2(2)	?	3-4	N.V.C.F. frissons	
782.	?	31 août	Whitby, Ontario	domicile	domicile	saucisses fumées				2(3)	5-10	24	N.C.D.	
783.	?	1 sept.	Ottawa, Ontario	?	?	fèves au lard				2(15)	24	?	V.C.D.	
784.	?	2 sept.	Rupert Arm, (près de Port Hardy) Colombie-Britannique	domicile	?	crabes				8(12)	5-12	?	N.V.D. vertiges	
785.	?	3 sept.	Ste-Foy, Québec	restaurant	?	poulet frit				2(?)	2 1/2	?	N.D.M.	
786.	?	3 sept.	Québec, Québec	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet				2(2)	30	?	N.D.M.	
787.	?	6 sept.	Newmarket, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger, pizza ou salade				3(4)	8 1/2-11	18	N.V.D.F.	
788.	?	7 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pizza(pepperoni, champignons, fromage ou sauce à pizza)				2(?)	11	11	N.V.C.D.	
789.	?	9 sept.	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	poulet				4(?)	immédiatement	1 1/2	V.	
790.	?	10 sept.	Victoria, Colombie-Britannique	restaurant	?	mets chinois (chop suey, chowein, porc avec sauce aigre-douce)				2(2)	2-24	24-36	N.V.D.C.F.	
791.	?	10 sept.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	roulé au fromage				2(2)	18	?	D.	
792.	?	11 sept.	Fort Erie, Ontario	hôtel	restaurant d'hôtel	boeuf				4(?)	5	48	N.V.C.D.M. étourdissement	
793.	?	12 sept.	Burnaby, Colombie-Britannique	domicile	?	sandwich au jambon				2(2)	3 1/2	3	N.V.D.C.M.	
794.	?	14 sept.	Kingston, Ontario	domicile	domicile	pizza maison				2(2)	5	29	N.V.C.D.F.	
795.	?	14 sept.	Guelph, Ontario	restaurant	restaurant	boeuf, fromage, mayonnaise, sauce ou soupe à l'oignon				2(?)	4	4	N.V.	
796.	?	15 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre, soupe, salade de macaroni ou salade de légumes				2(?)	?	?	?	
797.	?	17 sept.	Prince George, Colombie-Britannique	train	train	saucisses				8(?)	6-36	24-48	N.C.F.	
798.	?	17 sept.	Trois-Rivières, Québec	restaurant	restaurant	poulet barbecue	X			4(4)	3	18	N.V.C.D.	poulet: 100 $\frac{1}{g}$ aureus/g
799.	?	17 sept.	Repentigny, Québec	?	?	mayonnaise, sauce poulet ou glace				5(?)	?	?	V.	
800.	?	18 sept.	Terrebonne, Québec	restaurant	restaurant	hamburger				2(?)	4	30-36	N.V.C.D.F.	
801.	?	19 sept.	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant	restaurant	riz				3(?)	4-5	24	V.D.	
802.	?	19 sept.	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	saucisses				2(2)	?	?	V.D.F.	
803.	?	21-29 sept.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	biftack de ronde				2(3)	3-4	?	C.	
804.	?	22 sept.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisses italiennes				3(?)	3/4	14 1/4	V.C.F.M.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques			Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)		
805.	?	22 sept.	Toronto, Ontario	institut militaire	institut militaire	farce pour dinde				21(35)	1-2 jours	1/2 ?	V.C.D.	
806.	?	23 sept.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	crème glacée				7(7)	2-3	8	V.C.D.	
807.	?	24 sept.	Victoria, Colombie-Britannique	restaurant d'hôtel	restaurant	mayonnaise ou trempettes aux légumes				8(85)	6	8	C.D.F.P.	
808.	?	25 sept.	Burnaby, Colombie-Britannique	domicile	?	côtelettes de porc ou soupe aux champignons				2(2)	1/2	24	N.V.C.D.	
809.	?	26 sept.	Red Deer, Alberta	restaurant	restaurant	saucisses au boeuf fumées				2(2)	7	24	N.V.D.	
810.	?	26 sept.	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	chocolat, crêpes, sandwich au jambon, poulet ou légumes				3(3)	4 1/2	24-48	N.V.D.H.	
811.	?	26 sept.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	pizza				3(?)	1/2	12	N.D.	
812.	?	27 sept.	Regina, Saskatchewan	delicatessen	?	porc et farce				4(4)	10	24	N.V.D.	
813.	?	29 sept.	Vanier, Ontario	magasin de détail	domicile	fricadelles de poulet pané				2(2)	4	8	V.D.	
814.	?	29 sept.	Whitby, Ontario	domicile	domicile	huîtres				2(2)	2	1	C.D.	
815.	?	septembre	Brantford, Ontario	domicile	domicile	jambon cuit, mets au boeuf, saucisson de bologne ou brioche aux pommes				3(?)	?	?	V.D.	
816.	?	septembre	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	riz bouilli ou poulet cuit				2(?)	5	2	N.V.	
817.	?	septembre	Waterville, Québec	domicile	?	bière ou eau				15(?)	24	48	N.V.D.	
818.	?	1 oct.	St. Norbert, Québec	restaurant	restaurant	poulet pané				3(?)	14	36	N.C.D.	
819.	?	1 oct.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	sauce blanche à la crème				3(3)	5	24	N.V.C.	
820.	?	1 oct.	St. Sauveur, Québec	restaurant	restaurant	cuisses de grenouille ou veau				4(?)	6	?	N.V.D.	
821.	?	2 oct.	Thornhill, Ontario	domicile	domicile	caramel fondu ou pomme				5(5)	2 1/2	?	V.D.	
822.	?	3 oct.	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	pain				2(2)	10 minutes	?	étourdissements, vue brouillée, difficultés respiratoires, sensation d'être drogué	les symptômes sont apparus chaque fois qu'ils mangeaient de ce pain
823.	?	3 oct.	Leduc, Alberta	domicile	domicile	rosbif				4(4)	10	?	V.C.D.	
824.	?	4 oct.	Terrace, Colombie-Britannique	?	?	jus de pomme				2(2)	1	2	N.V.C.D.F.	
825.	?	4 oct.	Victoria, Colombie-Britannique	domicile	?	oeufs mis en boîte à la maison				2(2)	1-3	9	N.C.D.	
826.	?	5 oct.	St. Hyacinthe, Qué.	?	?	boeuf et riz				3(?)	45	?	N.V.	
827.	?	6 oct.	Edmonton, Alberta	magasin de détail	?	sauce à la viande				2(?)	8	?	C.D.	
828.	?	6 oct.	Red Deer, Alberta	restaurant	restaurant	mets chinois (riz, beignets de crevettes, egg rolls ou côtes levées)				2(2)	2	24	N.V.C.D.	
829.	?	9 oct.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	pain de viande				5(?)	5	9	N.V.C.D.F.	

Cat. d'épidémies	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V N	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
830.	?	10 oct.	Red Deer, Alberta	domicile	domicile	dinde		4(4)	3 1/2	24	C.	
831.	?	11 oct.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet		2(2)	11	?	N.C.D.	
832.	?	13 oct.	Montréal, Québec	domicile	domicile	viandes froides		4(4)	2 1/2-17 1/2	?	N.V.C.D.	
833.	?	13 oct.	Montréal, Québec	domicile	domicile	poulet		3(4)	1 3/4	?	N.V.C.D.	
834.	?	14 oct.	Aldergrove, Colombie-Britannique	restaurant	?	mets chinois (chowmein, chop suey au boeuf, riz frit au poulet)		5(5)	3 1/2-8 1/2	9 1/2-12	N.C.	
835.	?	14 oct.	Red Deer, Alberta	restaurant	?	bifteck cru, pain ou huile		2(2)	6 1/2	?	V.C.D.	
836.	?	15 oct.	Thunder Bay, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit		2(2)	4 1/2	15 1/2	V.D.	
837.	?	16 oct.	Port Alice, Colombie-Britannique	restaurant	?	mets chinois (chowmein, chop suey, crevettes avec sauce aigre-douce)		2(3)	2-6	24-72	N.V.C.D.F.	
838.	?	16 oct.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pizza, pepperoni, jambon		2(?)	18	?	C.D.	
839.	?	17 oct.	Petawawa, Ontario	base militaire	base militaire	côtelettes de porc, saucisses de porc, spaghetti ou tarte aux cerises)		50(?)	48	?	V.D.	le sujet eut les mêmes troubles le lendemain
840.	?	18 oct.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	poulet		2(?)	4	10	N.V.D.	
841.	?	18 oct.	Fort McMurray, Alberta	restaurant	?	mets chinois (chowmein au poulet, côtes à l'ail, riz frit au poulet)		4(4)	5	?	N.V.C.D.	
842.	?	19 oct.	Sarnia, Ontario	vendeur à domicile	?	fromage cheddar vieilli		3(3)	8	?	N.C.D., gaz	on a mangé de ce fromage en trois occasions distinctes et, chaque fois, les consommateurs ont été malades
843.	?	20 oct.	Victoria, Colombie-Britannique	domicile	?	poisson		3(4)	5-6	48	N.V.C., faiblesse	
844.	?	20 oct.	Pemberton, Colombie-Britannique	domicile	?	jambon		2(2)	2-5	9-12	N.V.C.D.	
845.	?	21 oct.	Edmonton, Alberta	magasin de détail	?	gâteau au chocolat et aux noix		2(2)	2	?	V.C.D.	
846.	?	23 oct.	London, Ontario	domicile	domicile	tranches de dinde		2(?)	5 1/2-14	?	N.V.C.D.F.	
847.	?	23 oct.	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	hamburger ou lait frappé au chocolat		2(2)	11	48	N.V.D.F.	
848.	?	24 oct.	Port Coquitlam, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet frit ou salade de pommes de terre		2(2)	5-6	12-48	V.C.D.	
849.	?	25 oct.	London, Ontario	restaurant	restaurant	poulet		2(?)	9 1/2	/	V.D.	
850.	?	25 oct.	Ste-Foy, Québec	restaurant	restaurant	fondue aux fruits de mer ou fondue au fromage parmesan		15(?)	?	?	?	
851.	?	26 oct.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	café instantané		2(?)	1 1/2	/	N.C.D.N.	
852.	?	26 oct.	Lac St. Charles, Québec	magasin de détail	?	saumon		2(?)	/	16	N.V.C.D.	
853.	?	29 oct.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	crème glacée à la vanille		2(?)	1/2	?	C.D.	
854.	?	29 oct.	Blind River, Ontario	?	?	champignons		2(2)	immédiatement	?	cedème des lèvres et de la gorge	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
855.	?	29 oct.	Orléans, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet frit, salade de chou ou salade au macaroni				3(3)	15	13	N.V.C.D.F.M.	
856.	?	30 oct.	Sauble Beach, Ontario	magasin de détail	domicile	champignons, bacon, margarine ou oeufs				4(?)	1	1	N.V.D.F.	
857.	?	31 oct.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	ravioli				3(?)	8	?	C.D.	
858.	?	octobre	Kitchener, Ontario	restaurant	restaurant	ragoût de boeuf ou hamburger				4(?)	?	?	V.D.	
859.	?	1 nov.	Edmonton, Alberta	domicile	domicile	hamburger cuit				4(4)	2	?	V.D.	
860.	?	2 nov.	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	fricadelles de boeuf				2(?)	5	4-5	N.C.D.	
861.	?	2 nov.	Red Deer, Alberta	domicile	domicile	lasagne				3(3)	11	?	V.	
862.	?	3 nov.	Kanata, Ontario	restaurant	restaurant	pizza				2(2)	4-4 1/2	?	V.C.D.N.F., étourdissement	
863.	?	3 nov.	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	sauce au fromage				2(2)	3	?	N.V.D.F.M.	
864.	?	4 nov.	London, Ontario	domicile	domicile	côtes levées de porc et sauce				2(?)	1 1/2	6	V.C.D., gaz	
865.	?	4 nov.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	combinaison pizza et pepperoni				2(2)	3	4 jours	V.C.D.F., frissons	
866.	?	6 nov.	Oshawa, Ontario	magasin de détail	?	beurre d'arachides croquant				2(2)	3-4	36	N.V.C.D.	
867.	?	7 nov.	Thunder Bay, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade au macaroni ou sauce				2(?)	15 1/4	9	N.V.D.	
868.	?	7 nov.	Waverly, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	boeuf haché maigre				3(3)	2-3	?	N.D.	
869.	?	9 nov.	Sydenham Twp., Ontario	domicile	domicile	biftack, salade aux oeufs ou saucisses				2(2)	3	36	N.V.D.F.M.	
870.	?	9 nov.	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	hamburger				3(?)	3	12	N.V.C.D.	
871.	?	10 nov.	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	crevettes				2(2)	6 1/2	1 1/2-12	N.C.D.	
872.	?	10 nov.	Toronto, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	pizza				8(?)	1	?	N.	
873.	?	10 nov.	Hamilton, Ontario	hôpital	hôpital	boeuf émincé, sauce, nouilles et thon en casserole, pouding au caramel écossais				4(?)	24	?	D.	
874.	?	11 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pizza				2(2)	8-16	?	V.C., frissons	
875.	?	12-15 nov.	Trois Rivières, Québec	magasin de détail	?	thé				2(?)	1	?	N.V.	
876.	?	12 nov.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	pizza				2(2)	4	8	N.V.C.	
877.	?	13 nov.	Gatineau, Québec	restaurant	restaurant	poulet frit et salade de chou				7(?)	9	48	N.C.D.	
878.	?	13 nov.	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	soc de porc roulé ou riz				2(2)	1 1/2-2 1/2	22	N.V.C.D.	
879.	?	14 nov.	Sturgeon, Alberta	domicile	domicile	farce pour dinde				3(3)	10	?	V.	
880.	?	14 nov.	St. Georges, Québec	magasin de détail	?	orange et jus de pamplemousse				3(?)	5 minutes	?	N.V.P., sensations de brûlures dans la gorge	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
881.	?	14 nov.	Red Deer, Alberta	domicile	domicile	rôti de porc, sauce ou saucisses à l'ail				4(7)	2	24	N.V.C.D.	
882.	?	16 nov.	Red Deer, Alberta	magasin de détail	?	coin				2(7)	1	3	vue brouillée, faiblesse musculaire	
883.	?	16 nov.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	sandwich chaud à la dinde				2(?)	2	4	C.D.	
884.	?	17 nov.	Orillia, Ontario	hôpital	hôpital	fèves au lard				10(?)	?	?	D.	
885.	?	18 nov.	Cranbrook, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	maïs éclaté au fromage				2(2)	8 1/2	72	N.C.D.	
886.	?	18 nov.	Orillia, Ontario	restaurant	restaurant	salade de fruits				4(7)	17	2-5 days	N.V.C.F.	
887.	?	19 nov.	Sault Ste-Marie, Ontario	domicile	domicile	mets chinois (boulettes de poulet avec sauce aigre-douce)				2(7)	6 1/2	12	N.V.C.D.	
888.	?	20 nov.	Matane, Québec	magasin de détail	?	sardines en boîte				3(?)	2	16	N.V.D.F.	
889.	?	20 nov.	Mississauga, Ontario	magasin de détail	?	garniture pour tarte aux pommes et à la citrouille				3(3)	?	?	?	
890.	?	20 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf, sauce au jambon				4(5)	8-10	48	N.C.D.	
891.	?	20 nov.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	boeuf fumé				4(4)	10	48	N.C.D.	
892.	?	21 nov.	Verdun, Québec	domicile	domicile	jambon				6(7)	16-40	?	N.V.C.D.F.	
893.	?	21 nov.	North Shore, Québec	domicile	domicile	côtelettes de porc		X		3(3)	6 1/2	48	N.V.C.F.	côtelettes: 100 S. aureus/g
894.	?	21 nov.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	côtelettes de veau avec sauce				30(?)	13	12	N.V.C.D.	
895.	?	21 nov.	Waterloo, Ontario	magasin de détail	domicile	crème sûre				3(3)	3	4	V.D.	
896.	?	22 nov.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	hamburger				2(?)	5 1/2-14	12	N.V.D.	
897.	?	22 nov.	Sudbury, Ontario	église	église	soupe maison au poulet ou chou farci				10(?)	3	9	N.V.C.	
898.	?	23 nov.	Toronto, Ontario	magasin de détail	domicile	foie de veau				2(3)	4 1/4-5 1/2	4 1/4-5	N.V.D.F.	
899.	?	24 nov.	North Bay, Ontario	restaurant	restaurant	saucisses fumées				3(?)	4	13	V.C.D.	
900.	?	24 nov.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	croustilles (crème sûre et oignons)				2(2)	4-8	2-14 1/2	V.C.D.	
901.	?	25 nov.	Fernie, Colombie-Britannique	domicile	domicile	ragoût d'orignal				4(4)	?	?	N.V.C.D.F.P.	
902.	?	26 nov.	North York, Ontario	magasin de détail	?	saumon rose				2(2)	22	72	N.V.C.D.	
903.	?	26 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant d'un magasin à rayons	restaurant d'un magasin à rayons	dinde pressée				2(2)	6	?	V.C., frissons	
904.	?	27 nov.	North York, Ontario	magasin de détail	?	crevettes panées				2(2)	25	48	V.C.D.	
905.	?	27 nov.	Fernie, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	mayonnaise				4(4)	?	3 semaines	N.C.D.	
906.	?	27 nov.	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses fumées				2(7)	3	12-14	N.V.D.C.F.	
907.	?	28 nov.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	pizza au fromage				2(2)	4-12	?	N.V.C.D.	

Cas. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	B	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
908.	?	29 nov.	Vancouver-nord, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	pizza				3(5)	3 1/2-7	24	N.V.C.F., frissons	
909.	?	30 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger ou frites				3(3)	1 1/2-2	?	N.V.D.	
910.	?	30 nov.	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	côtelettes de porc				4(?)	?	?	N.V.C.D.F.H.	
911.	?	30 nov.	Kamloops, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses à l'ail ou parfait				2(2)	1 1/2-2	30	N.C.D.	
912.	?	novembre	Welland, Ontario	domicile	domicile	saucisses fumées				2(2)	?	?	V.C.D.H., étourdissement	
913.	?	1 déc.	Québec, Québec	domicile	domicile	poisson				5(5)	1 3/4-8	15	N.V.C.D., faiblesse	
914.	?	1 déc.	Windsor, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (côtes levées avec sauce aigre-douce, poulet avec sauce aigre-douce, egg rolls)				2(2)	5	?	V.D.	
915.	?	1 déc.	Sidney, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	huîtres fumées en conserve				3(3)	12-40	72	N.C.D.F.P.	
916.	?	2 déc.	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	hamburger				2(?)	/ 1/2	12	N.V.C.D.F.	
917.	?	3 déc.	Richmond, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	pizza				2(2)	4	36	V.D.C., douleurs générales	
918.	?	4 déc.	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	sardines dans une sauce tomate				2(2)	?	?	V.C.D.(sang) H.,faiblesse	
919.	?	5-6 déc.	Etobicoke, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet				2(2)	1/2-9	24	N.V.D.	
920.	?	5 déc.	Victoria, Colombie-Britannique	domicile	?	saumon braisé				2(3)	7-9 1/2	96	N.V.D.C.	
921.	?	6 déc.	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	fricadelles de poulet				4(4)	12-20	?	C.D.	
922.	?	6 déc.	Woodstock, Ontario	magasin de détail	?	pepperoni				3(3)	2	2 1/2	N.V.C.D.	
923.	?	7 déc.	Jonquière, Québec	magasin de détail	?	thé en sachets				2(?)	immédiatement	?	V.D., sensations de brûlures dans la gorge	
924.	?	7 déc.	Nanaimo, Colombie-Britannique	domicile	domicile	rosbif				3(5)	4	10	N.C.	
925.	?	8 déc.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	calmar				2(?)	12	1:	C.D.	
926.	?	8 déc.	North York, Ontario	restaurant	restaurant	viande hachée				2(?)	2	72	V.C.F., frissons	
927.	?	9 déc.	Bouke, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	beurre d'arachides				3(3)	1	12	V.C.	
928.	?	10 déc.	Victoria, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (poulet au citron, chowmein, tomates, riz frit, boeuf)				3(3)	10	12-18	N.C.D.	
929.	?	10 déc.	Oshawa, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	filets de hareng en boîte dans une sauce tomate				1(1)	2	24	V.C.D.	le hareng avait un drôle de goût au dire de la femme, mais le mari a mangé le reste et a été malade
930.	?	11 déc.	Cobourg, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	filets de flétan pré-cuits				3(3)	5 3/4	7 1/2	N.V.C.D.	
931.	?	11 déc.	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	oeufs				3(3)	?	?	N.V.D.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques Nombre de maladies (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établisse-ment								
932.	?	11 déc.	Castleton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poisson		2(2)	5 3/4	13 1/2	N.V.C.D.	
933.	?	11 déc.	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisse de foie aux fines herbes		2(2)	18-48	18-48	C.D.	
934.	?	11 déc.	Nanaimo, Colombie-Britannique	domicile	domicile	rôti de porc		4(4)	9-24	48	N.V.C.D.F., frissons	
935.	?	12 déc.	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	Mets chinois (nouilles sautées au poulet, boeuf et brocoli)		2(2)	6-10	3	N.C.D.F.	
936.	?	13 déc.	Hamilton, Ontario	?	?	foie grillé, soupe aux nouilles au fromage, sauce, crème de champignons		28(7)	?	?	D.	
937.	?	13 déc.	Kamloops, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	salade de légumes		5(12)	3-14	10-44	N.V.D.C.F.H.	
938.	?	14 déc.	Saskatoon, Saskatchewan	réunion sociale	traiteur	poulet		14(31)	32	72	C.D.F.H.	
939.	?	14 déc.	Belleville, Ontario	magasin de détail	?	pâte de tomates		2(2)	4	12	N.	
940.	?	14 déc.	Toronto, Ontario	train	train	hamburgers		5(?)	8	?	N.V.C.	
941.	?	14 déc.	Kamloops, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	Mets chinois (chowmein, grosses crevettes)		5(5)	5-9	24	N.C.D., étourdissements	
942.	?	15 déc.	Burlington, Ontario	restaurant	restaurant	pizza		2(2)	2	24	N.V.C.D.	
943.	?	17 déc.	Delta, Colombie-Britannique	domicile	domicile	maïs éclaté		3(3)	?	?	V.C.	
944.	?	19 déc.	Burlington, Ontario	domicile	domicile	Mets chinois (crevettes, boulettes de poulet, riz ou côtes)		2(2)	13 1/2	24	N.V.D.	
945.	?	19 déc.	Kitchener, Ontario	boucherie	domicile	hamburger		2(2)	2 1/2	72	N.V.C.D.	
946.	?	19 déc.	Burlington, Ontario	domicile	bureau	pâtes alimentaires et viande en conserve		9(9)	7	24	N.V.C.D.	
947.	?	19 déc.	Wingham, Ontario	hôpital	cuisine d'hôpital	dinde, sauce, macaroni, boulettes de viande, jambon, poulet ou mousse aux fraises		9(?)	3-7	17-25	N.V.D.	
948.	?	20 déc.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	bifteck, chair de crabe ou sauce béarnaise		5(?)	13-15	?	C.D., étourdissements	
949.	?	20 déc.	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	lait de poule		3(3)	1/2-7	24	V.C.F.	
950.	?	21 déc.	Leduc-Strathcona, Alberta	?	?	crème glacée		4(4)	13	?	C.D.	
951.	?	24 déc.	Winnipeg, Manitoba	poissonnerie	?	filets de brochet		2(2)	6	1 semaine	N.V.C.D.F.	le chien et le chat ont également vomi après avoir mangé le poisson
952.	?	24 déc.	Merritt, Colombie-Britannique	domicile	?	bacon et oeufs		2(2)	2-4	12	N.V.C.D.	
953.	?	25 déc.	Kaledon, Colombie-Britannique	domicile	domicile	dinde		2(2)	6-16	48	N.V.C.D.F.P., paralysie	
954.	?	27 déc.	Oakville, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	pizza		4(4)	2 1/2	12	N.V.C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
955.	?	27 déc.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	crevettes ou poulet				4(?)	9-10	12	N.V.D.	
956.	?	27 déc.	Willowdale, Ontario	restaurant	restaurant	riz cuit				3(?)	?	?	N.V.C.D.F.M.	
957.	?	27 déc.	Edmonton, Alberta	magasin de détail	?	crème sûre ou bacon cru				2(2)	12	48	V.C.D.M.	
958.	?	28 déc.	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisse de porc				2(2)	5	90	N.V.C.D.	
959.	?	28 déc.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	choux à la crème				2(?)	17	10	V.C.D.	
960.	?	29 déc.	Brampton, Ontario	domicile	domicile	viande cuite				2(2)	12	?	C.D.	
961.	?	31 déc.	Sarnia, Ontario	magasin de détail	?	tarte aux pacanes				2(?)	3-4	4-6	N.V.D.	
962.	?	décembre	Timmins, Ontario	domicile	domicile	tourtière				5(?)	?	?	N.C.D.	
963.	?	décembre	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf, sauce aux champignons				12(?)	?	?	?	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
	MICROBIENNE													
	BACTÉRIE													
1.	B.cereus >1 000 000/g	3 janv.	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	mets chinois (fruits de mer, poulet, boeuf, porc, légumes)	X	X		7(9)	6-8	48	N.V.C.D.P.	
2.	B.cereus 35 000 000/g	4 janv.	Victoria, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au poulet)		X		1(1)	6	6	V.C.D.	
3.	B.cereus >2 000 000/g	15 janv.	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (boeuf et broccoli, poulet aux amandes)		X		12(25)	7 1/2-9	24	N.V.C.D.F.P.	
4.	B.cereus >5 600 000/g	8 mars	Calgary, Alberta	magasin de détail	?	poulet		X		3(?)	5-17	?	V.C.D.N.	
5.	B.cereus >100 000/g	19 avril	Boisbriand, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois (nouilles et riz, chowmein)		X		1(?)	3-4	?	N.V.	
6.	B.cereus 150 000/g	8 mai	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	purée de pommes de terre avec légumes et riz		X		3(3)	5 1/2-8 1/2	24	N.V.C.D.	
7.	B.cereus 200 000/g	27 mai	Woodstock, Ontario	domicile	domicile	mets chinois (riz frit)		X		4(?)	?	?	V.D.	
8.	B.cereus >200 000/g	6 juin	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz)		X		1(?)	5	?	V.C.	isolement de B. cereus à partir des aliments; température inadéquate indiquée
9.	B.cereus >1 700 000/g	8 juin	Hamilton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	mets chinois (egg roll, boulettes de poulet, poulet sauté aux champignons)		X		1(?)	5	?	N.V.C.D.	
10.	B.cereus >200 000/g	9 juin	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz cuit)	X	X		4(4)	1 1/2	12-15	N.V.C.D.	isolement de B.cereus à partir des aliments et des vomissures. Le riz a été laissé pendant une période prolongée à la température ambiante
11.	B.cereus >200 000/g	17 juillet	London, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit aux légumes)		X		2(2)	2	18-24	N.V.C.	
12.	B.cereus >100 000/g	4 août	Hamilton, Ontario	?	?	mets chinois (boulettes de poulet avec riz frit)		X		2(?)	?	?	N.V.C.D.N.	
13.	B.cereus 4 700 000/g	4 août	Kelowna, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets mexicains (viande à taco)		X		1(1)	12	24	N.V.D.	
14.	B.cereus 700 000/g	12 août	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	sauce		X		2(2)	5	?	N.V.	la sauce a été refroidie par grandes quantités pendant 3 jours
15.	B.subtilis 100 000 000/g	17 déc.	Broughton Cte., Québec	magasin de détail	usine de fabrication	tablette de chocolat		X		2(?)	2-5	10	V.C.D.	
	CAMPYLOBACTER													
16.	C.jejuni	15 fév.	Peterborough, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X	X		1(?)	?	?		on a décelé Campylobacter jejuni chez un bébé de 10 mois
17.	C.jejuni	28 fév.	Camrose, Alberta	ferme	ferme	lait cru		X		1(?)	?	?	présence de sang dans les selles	
18.	C.jejuni	10 mars	Lorettville, Québec	domicile	?	porc	X	X		1(1)	?	18-24	C.D., (avec du sang)	
19.	C.jejuni	5 avril	St. Paule, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X	X		1(?)	?	?	C.D.F.	isolement de C. jejuni à partir du lait et du patient et également de S. typhimurium chez le patient

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
20.	C.jejuni	avril	Stratford, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X	X		3(?)	?	?	C.D.F.	la famille était habituée à boire du lait cru, plusieurs personnes ont manifesté des symptômes gastro-intestinaux. On a isolé Salmonella typhimurium et Campylobacter
21.	C.jejuni	5 juin	St-Sylvestre, Québec	érablière	érablière	lait cru, viande, oeufs	X			90(?)	24-36	?	N.V.D.F.H.	
22.	C.jejuni	27 juin	Beachville, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X	X		8(?)	?	?	C.D.F.H.	deux membre de la famille hospitalisés
23.	C.jejuni et C.coli	29 juin	Nanaimo, Colombie-Britannique	ferme	ferme	lait cru	X			5(9)	?	?	?	
24.	C.jejuni	13 juillet	Kingston, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X			1(2)	5 jours	2 semaines	C.D.	
25.	C.jejuni	28,29 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	?	X		X	4(4)	58-63	1 semaine	N.C.D.F.	Campylobacter isolé chez un manipulateur que l'on a retiré du travail
26.	C.jejuni	3 août	Magog, Québec	restaurant	restaurant	poulet	X			2(?)	?	?	N.C.D.F.	Campylobacter a été isolé à partir des selles
27.	C.jejuni	17 sept.	Victoria, Colombie-Britannique	cafétéria universitaire	cafétéria universitaire	salades, produits de boulangerie, poulet frit et soupe	X			337(1076)	?	?	V.C.D.F.H.	il s'agit de la plus grosse poussée de campylobactériose au Canada. La salade a été le premier aliment mis en cause avec d'autres aliments provoquant des troubles ultérieurs. Aucune propagation secondaire ni transmission d'une personne à l'autre signalée
28.	C.jejuni	23 oct.	Tulare County, Alberta	laiterie	laiterie	lait cru	X			27(34)	2-9 jours	2-5 jours	V.C.D.F.H.	
29.	C.jejuni	novembre	Joyceville, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X			1(9)	?	?		
30.	Campylobacter sp.	3 mai	Woodstock, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X	X		1(?)	?	11 jours	N.C.D.F.H.	la personne malade avait l'habitude de consommer du lait cru
31.	Campylobacter sp.	29 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	ferme	ferme	lait cru	X			9(13)	?	?	C.D.	
32.	Campylobacter sp.	14 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	médaillon de veau, sauce mornay et sauce hollandaise	X			3(8)	4-6	?	V.C.D.	Campylobacter a été isolé dans un échantillon de selles; aucune manipulation inadéquate des aliments. Source de la maladie indéterminée
33.	Campylobacter sp.	10 nov.	Brechin, Ontario	domicile	domicile	saucisse	X			2(?)	?	?	?	la patiente et son mari ont souffert d'infections causées par Campylobacter
34.	Campylobacter sp.	novembre	Innerkip, Ontario	ferme	ferme	lait cru		X		1(?)	?	?	?	la famille buvait du lait cru de la ferme
	CLOSTRIDIUM BOTULINUM													
35.	C.botulinum type E	janvier	Payne Bay, Québec	domicile	domicile	viande de phoque	X			1(1)	?	?	?	
36.	C.botulinum type E	février	Payne Bay, Québec	domicile	domicile	viande de phoque	X	X		2(?)	?	?	?	
37.	C.botulinum type E	mai	St. Anthony, Terre-Neuve	domicile	domicile	viande de phoque	X	X		1(1)	?	?	?	
38.	C.botulinum type E	juin	Nain, Terre-Neuve	domicile	domicile	viande de phoque	X	X		2(6)	12-18	?	?	une personne est décédée d'une insuffisance respiratoire
39.	C.botulinum type E	2 août	Yellowknife, Territoires du Nord-Ouest	domicile	domicile	viande de phoque ou de baleine		X		2(?)	?	?	?	confirmée par la présence de la toxine botulique type E; spores de Clostridium botulinum type E
40.	C.botulinum type E	août	Coppermine, Territoires du Nord-Ouest	domicile	domicile	viande de phoque		X		2(?)	?	?	?	
41.	C.botulinum type E	octobre	Inuvik, Territoires du Nord-Ouest	domicile	domicile	viande de phoque (muktuk)	X	X		2(?)	?	?	?	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
42.	C.botulinum type A	octobre	North Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	conserves de légumes maison	X		1(1)	?	?	?	
43.	C.botulinum type E	5 déc.	Imuvik, Territoires du Nord-Ouest	domicile	domicile	viande de phoque (maktuk)	X	X	2(?)	?	?	?	C. botulinum toxine de type E dans le sérum et la viande
44.	C.botulinum type B (non proteolytic)	mai	Baker Lake, Territoires du Nord-Ouest	domicile	domicile	truite de lac	X		2(?)	?	?	?	
	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS												
45.	C.perfringens	27 janv.	London, Ontario	?	?	?	X		3(?)	?	?	?	plus de >20 000 000 C.perfringens/g dans les selles
46.	C.perfringens	janvier	North York, Ontario	maison de santé	maison de santé	?	X	X	5(?)	?	?	?	plus de >20 000 000 C.perfringens/g dans les selles
47.	C.perfringens 1 400 000/g	10 avril	Kingston, Ontario	?	?	?	X		1(?)	?	?	D.	
48.	C.perfringens	11 avril	London, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet cuit au four	X		1(2)	4	48	V.C.D.	C.perfringens: 23 000 000/g isolé dans les selles. Aucun résultat trouvé en laboratoire dans les aliments
49.	C.perfringens	14 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	garniture de taco au poulet	X	X	2(2)	12	?	C.D.M.	il est vraisemblable que le poulet n'a pas été bien cuit et qu'il a été conservé à 49°C. C. perfringens a été isolé dans les aliments et dans les selles
50.	C.perfringens	4 mai	Halifax, Nouvelle-Écosse	centre de rééducation	centre de rééducation	tourtières au boeuf et porc	X		X 79(212)	?	12	V.C.D.	N.C.A.: 1 000 000/g - 100 000 000/g dans les selles. La cuisson insuffisante du porc a été responsable de la flambée de maladie (74 patients et 5 manipulateurs d'aliments ont été malades)
51.	C.perfringens	3 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sauce	X		6(6)	7-10	?	N.C.D.	C.perfringens dans les 6 échantillons de selles
52.	C.perfringens	27 juin	Verona, Ontario	?	?	?	X		1(1)	?	?	N.V.D.F.	C.perfringens: 1 800 000/g dans les selles
53.	C.perfringens >200 000/g	8 juillet	Burlington, Ontario	magasin de détail	?	rôti de boeuf		X	3(3)	8 1/2	24	N.C.D.	
54.	C.perfringens	juillet	Peel, Ontario	cafétéria d'entreprise	cafétéria d'entreprise	rôti de boeuf	X		696(4000)	12	?	?	on a dénombré 20 000 000 C.perfringens/g dans 93 des 112 échantillons de selles. Système de réfrigération surchargé
55.	C.perfringens	9 août	Richmond, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets mexicains (mélange de boeuf, fèves recuites)	X		5(5)	7-13	20	C.D.	690 000/g dans les selles
56.	C.perfringens 670 000/g	15 sept.	Toronto, Ontario	réception de mariage	traiteur	rôti de boeuf		X	X 42(95)	10	8	C.D.	rôti de boeuf gardé à la température ambiante pendant 6 heures puis réchauffé avant d'être servi
57.	C.perfringens 30 000 000/g	15 sept.	Port Severn, Ontario	réception de mariage	traiteur	rôti de boeuf	X		13(90)	10	7	C.D.	
58.	C.perfringens	16 sept.	North York, Ontario	restaurant	restaurant	?	X		3(?)	?	?	C.D.	deux groupes distincts de gens ont eu des malaises. C.perfringens: jusqu'à 15 000 000/g isolés dans les selles
59.	C.perfringens >2 000 000/g	22 sept.	Niagara Falls, Ontario	église	église	rôti de boeuf		X	19(?)	8	15 minutes	N.C.D.	
60.	C.perfringens >5 600 000/g	3 oct.	Calgary, Alberta	?	?	poulet avec sauce		X	2(?)	?	?	N.C.D.	
61.	C.perfringens 120 000/g	4 oct.	Kingston, Ontario	club sportif	club sportif	dinde		X	5(60)	16	24	C.D.	La maladie s'est aussi manifestée le 5 oct. (962)
62.	C.perfringens	5 oct.	Kingston, Ontario	club sportif	club sportif	?	X		X 3(?)	?	?	?	45 000-12 000 000 C.perfringens/g isolement à partir des selles

Cat.	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
d'épisodes			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
63.	C.perfringens 610 000/g	21 nov.	Brockville, Ontario	domicile	?	?	X	X		2(?)	?	?	N.V.C.D.F.H.	
64.	C.perfringens 180 000/g	2 déc.	Brockville, Ontario	restaurant	restaurant	Mets chinois (porc barbecue, chowmein)	X	X		1(3)	6 1/2	?	N.C.D.	C. perfringens: 180 000/g isolement à partir des selles
	ENTEROBACTER													
65.	E.cloacae	14 fév.	Trois Rivières, Québec	hôtel	hôtel	sandwiches, gâteau moka	X	X		16(?)	1-2	?	N.V.	isolement de E. cloacae à partir des aliments et des selles
	ESCHERICHIA													
66.	E.coli 0157:H7	29 mars	Ottawa, Ontario	foyer pour personnes âgées	foyer pour personnes âgées	?	X			7(?)	?	?	C.D. (avec du sang)	
	SALMONELLA													
67.	S.brandarup	23 juin	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	Mets chinois (poulet)	X			80(180)	?	8	C.D.	résultats positifs en laboratoire pour 90 patients
68.	S.bredeney	26 mars	Nepean, Ontario	restaurant	restaurant	poulet dans une pâte à frire, boeuf stroganoff		X		2(8)	5 1/2	?	V.C.D.F.	
69.	S.bredeney	26 sept.	Midhurst, Ontario	maison papale	traiteur	rôti de boeuf		X		400(?)	?	?	?	N.C.A. élevée, coliformes et entérocoques/g
70.	S.derby	24 mai	Thornhill, Ontario	restaurant	restaurant	poulet, huîtres, poisson ou fruits de mer	X			3(4)	?	?	C.D.	
71.	S.enteritidis	1 fév.	New Richmond, Québec	domicile	domicile	viande de chevreuil	X			3(?)	?	?	N.V.D.F.	
72.	S.enteritidis	27 sept.	Brampton, Ontario	restaurant	restaurant	bâtonnets de poulet	X	X		5(?)	5	?	N.V.D.H.	N.C.A. et numération des coliformes élevées dans les aliments
73.	S.enteritidis	8 oct.	Chapais, Québec	magasin de détail	domicile	poulet	X	X		5(?)	24	4 jours	N.V.C.D.F.H.	Salmonella décelée dans le poulet cru
74.	S.enteritidis	28 nov.	Magog, Québec	restaurant	restaurant	crêpes au poulet	X	X		2(?)	6-8	10 jours	N.V.C.D.	présence de Salmonella blockley dans le poulet cru
75.	S.hadar	8 août	Mississauga, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	poulet frit	X			4(4)	4 1/2-16 1/2	?	N.V.D.	
76.	S.hadar	27 août	Toronto, Ontario	motel	motel	?	X			2(?)	?	?	?	
77.	S.heidelberg	avril	St. John's, Terre-Neuve	hôpital	cuisine d'hôpital	rôti de dinde	X		X	20(?)	18-24	?	N.V.C.D.F.	un décès
78.	S.heidelberg	15 sept.	Mooseone, Ontario	salle communautaire	traiteur	dinde,farce, sauce,oie,rôti de boeuf ou salade	X			30(250)	1-4 jours	?	N.V.D.F.	
79	S.heidelberg	11 nov.	Barrie, Ontario	restaurant	restaurant	?	X			12(?)	?	-	N.V.C.D.F.H., faiblesse, vertiges	
80.	S.heidelberg	27 nov.	Vancouver, Colombie-Britannique	foyer pour personnes âgées	foyer pour personnes âgées	roulé de dinde	X			14(150)	24-72	?	D.F.	
81.	S.litchfield	4 sept.	Saskatoon, Saskatchewan	réunion sociale	traiteur	?	X			4(?)	48	96	C.D.H.	
82.	S.montevideo	4 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	?	X		X	12(?)	?	?	?	le manipulateur d'aliments était bien à l'origine de l'infection
83.	S.montevideo	1 août	Scarborough, Ontario	domicile	domicile	soupe aux pois et aux fèves	X			5(5)	18-36	96	D.F.H.	entreposage inadéquat
84.	S.montevideo	2 août	Scarborough, Ontario	domicile	domicile	saucisses au boeuf	X	X		9(?)	?	?	V.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g isolement de Salmonella montevideo à partir des selles
85.	S.muenster	27 fév.	Guelph, Ontario	laiterie	laiterie	lait cru	X			4(?)	?	?	?	les patients étaient tous des porteurs sains. La femme avait travaillé auparavant dans une laiterie et fournissait la famille en lait cru

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
86.	S.saint-paul	juillet	Cochrane, Ontario	réception mariage	traiteur	jambon, dinde, macaroni, salade	X			3(4)	?	?	?	
87.	S.typhimurium	3 janv.	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	fruits de mer	X			84(100)	48	?	N.V.C.D.	contamination croisée des aliments crus et cuits. Mauvais contrôle de la température
88.	S.typhimurium	janv.-juin	Terre-Neuve, Nouvelle-Écosse, Ile-du-Prince-Édouard, Nouveau-Brunswick, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	fromage cheddar	X	X		2700(?)	?	?	N.V.C.D.F.	isolement du lysotype 10 dans le fromage en petites quantités et chez une vache laitière. Le lait a été mal pasteurisé en raison d'une erreur de la part d'un travailleur agricole. C'est la plus grande poussée d'intoxication alimentaire au Canada. Bien d'autres personnes en ont peut-être aussi été malades.
89.	S.typhimurium	24 janv.	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	jambon et dinde		X		3(?)	?	?	?	isolement du lysotype 631 de S. typhimurium à partir des deux échantillons d'aliments
90.	S.typhimurium	29 fév.	Waterloo, Ontario	domicile	domicile	poulet avec farce	X			3(5)	12-72	?	V.D.	
91.	S.typhimurium	2 mai	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	poulet		X		3(6)	?	24	N.C.D.F.	
92.	S.typhimurium	1 juin	Val Caron, Québec	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit	X		X	17(26)	24	6 jours	N.V.C.D.	le manipulateur d'aliments a contaminé le poulet
93.	S.typhimurium	28 juin	Calgary, Alberta	restaurant	restaurant	salade de macaroni	X			2(?)	?	?	N.V.D.	
94.	S.typhimurium	juin	Hamilton, Ontario	boulangerie	boulangerie	tourtière au poulet		X	X	6(?)	?	?	?	tous les cas ont été reliés à la boulangerie. Quatre ont été hospitalisés
95.	S.typhimurium	13 juillet	Simcoe County, Ontario	ferme	ferme	lait cru	X			1(?)	?	?	?	
96.	S.typhimurium	24 juillet	Ottawa, Ontario	?	?	?	X	X		2(?)	?	12-24	N.V.D.	on a isolé le lysotype 10 de S. typhimurium
97.	S.typhimurium	25 juillet	Woodstock, Ontario	restaurant	restaurant	sandwiches aux oeufs	X			2(5)	2-5 jours	?	V.C.D.F.	
98.	S.typhimurium	2 sept.	Hanmer, Ontario	?	?	?	X			2(?)	?	?	?	
99.	S.typhimurium	16 sept.	Barrie, Ontario	hôtel	hôtel	sauce aux champignons	X	X		31(?)	17 1/2	?	N.C.D.	N.C.A. et numération des coliformes également élevées dans la sauce
100.	S.typhimurium	18,25 sept.	Toronto, Ontario	?	?	?	X			13(?)	?	?	?	
101.	S.typhimurium	22 sept.	Woodstock, Ontario	hôpital	hôpital	crème espagnole	X	X		100(?)	21	?	N.V.C.D.F.	N.C.A. et numération des coliformes également élevées dans la crème
102.	S.typhimurium	17 oct.	Regina, Saskatchewan	domicile	?	dinde	X	X		13(?)	3	24	V.C.D.F.	
103.	Salmonella groupe B	juillet	Peel(région), Ontario	?	?	?	X			4(4)	?	?	V.C.D.	
104.	Salmonella groupe B	10 nov.	Barrie, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich au poulet	X			4(?)	?	?	?	
105.	Salmonella groupe B	12 déc.	St.Jérôme, Québec	réunion sociale dans une salle	traiteur	buffet (sandwiches, salades, viandes froides)	X			7(?)	36-72	?	N.C.D.F.	
106.	Salmonella groupe B	19 déc.	Ste-Thecle, Québec	ferme	ferme	lait cru	X			1(1)	?	?	V.C.D.F.	
107.	Salmonella bredeney, gaminara et typhimurium	10,13 sept.	Barrie (région), Ontario	?	?	rôti de boeuf	X			13(?)	?	?	C.D.F., frissons	
108.	Salmonella sp.	1 janv.	Normandin, Québec	?	domicile	lait cru, oeufs, volaille	X			10(?)	?	3-5	N.V.C.D.F.	
109.	Salmonella sp.	2 mai	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	poulet		X		3(6)	?	?	N.C.D.F.	
110.	Salmonella sp.	3 juillet	St-Émile, Québec	restaurant	restaurant	?	X	X	X	13(?)	?	?	N.V.C.D.F.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
111.	Salmonella sp.	16 juillet	North York, Ontario	restaurant	restaurant	?	X			2(?)	?	?	N.V.C.D.	
112.	Salmonella sp.	18 juillet	Dunbar, Ontario	boulangerie	?	poulet		X		2(?)	?	?	?	
113.	Salmonella sp.	22 juillet	St. Thomas, Ontario	domicile	domicile	poulet	X			3(?)	24	?	N.C.D.	
114.	Salmonella sp.	24 juillet	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	?	X			2(?)	?	?	N.V.D.	
115.	Salmonella sp.	29 juillet	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	viande de lapin	X	X		2(2)	12-18	1 semaine	V.D.F.	
116.	Salmonella sp.	17 août	Guelph, Ontario	?	?	?	X			2(?)	?	?	?	
117.	Salmonella sp.	24 oct.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	dinde	X			3(3)	?	?	C.D.	dinde pas assez cuite
118.	Salmonella sp.	28 nov.	Rosetown, Saskatchewan	laiterie privée	domicile	lait cru	X			3(6)	?	2-3 jours	C.D.F.	
119.	Salmonella sp.	29 nov.	Kingston, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	poulet barbecue		X		3(3)	9 1/2-13 1/2	48	V.C.D.F.	Salmonella isolée dans du poulet mangé par 3 patients, mais non dans les échantillons de selles. Cuisson insuffisante. Gardé à une température inadéquate (60 °C pendant 12 heures)
120.	Salmonella sp.	10 déc.	Beauce, Québec	domicile	domicile	dinde	X			5(?)	?	?	C.D.F.	
121.	Salmonella sp.	14 déc.	Valcartier, Québec	cafétéria	cafétéria	dinde	X	X	X	21(?)	1-3 jours	3-10 jours	N.C.D.F	
122.	Salmonella sp.	31 déc.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	fromage à la crème		X		2(?)	11 1/2	?	N.V.C.D.	gardé à une température inadéquate
	STAPHYLOCOCCUS													
123.	S.aureus	2,10 janv.	Kincardine, Ontario	maison de santé	maison de santé	?	X			100(?)	?	?	N.V.D.M.	S. aureus dans les vomissures et et les selles
124.	S.aureus 240 000/g	4 janv.	Tofino, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon fumé à la maison		X		1(?)	2	?	V.C.D.	
125.	S.aureus	9 janv.	Barrie, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger au poulet	X	X		1(?)	2 1/2	?	N.V.C.D.M.	M.C.A.: <10 000/g; S. aureus isolé dans les selles et la nourriture
126.	S.aureus 100 000/g	2 mars	Calgary, Alberta	domicile	domicile	poulet		X		3(?)	5 1/2-12 1/2	?	V.D.F.	
127.	S.aureus	20 mars	Leduc-Strathcona, Alberta	restaurant	restaurant	poulet cuit ou salade de chou	X			3(?)	?	48	N.V.	vomissures 400/g S. aureus
128.	S.aureus 3 300 000/g	1er avril	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	?	boeuf salé		X		1(?)	2	20	N.V.C.D.	
129.	S.aureus	2 avril	St-Cuthbert, Québec	camp d'érablière	camp d'érablière	oeufs et jambon cuits dans du sirop d'érable	X	X	X	21(?)	5	24	N.V.C.D.F.M.	générateur d'entérotoxine A isolé dans la nourriture et chez les patients et le manipulateur. Le jambon contenait, à l'origine, S. aureus qui s'est propagé dans les oeufs pendant la manipulation
130.	S.aureus >2 000 000/g	9 mai	Ridgeway, Ontario	domicile	domicile	rôti de boeuf		X		5(6)	3-8	12	N.C.D.	S. aureus: >2 000 000/g; M.C.A.: >2 000 000/g; coliformes fécaux:>2 400 000/g
131.	S.aureus	mai	North York, Ontario	maison de santé	maison de santé	dinde cuite, salade à la dinde	X	X	X	30(?)	?	?	V.D.	C. perfringens: >20 000 000/g; S. aureus isolé chez certaines des victimes dans la nourriture et chez les manipulateurs personnes et des aliments
132.	S.aureus	1 juin	Compton, Québec	cafétéria	cafétéria	roulé avec farce à la dinde		X		40(?)	4-12	?	N.V.D.	S. aureus: 10 000/g dans la dinde, ce qui a produit une entérotoxine type C
133.	S.aureus	26 juin	Westmount, Québec	restaurant	restaurant	sandwich au poulet		X		2(?)	4	14	N.V.C.D.M.	numération élevée de S. aureus dans le poulet

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Établisse-ment	Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	B	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
134.	S.aureus >2 000 000/g	3 juillet	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant-minute	restaurant-minute	salade de macaroni			X	6(6)	4	24-48	V.D.	
135.	S.aureus	3 juillet	Sorel, Québec	magasin de détail	fromagerie	fromage en grains			X	X 15(?)	3-12	5	N.V.C.D.	faible taux d'entérotoxine dans les grains
136.	S.aureus	5 juillet	Kapuskasing, Ontario	domicile	domicile	jambon et salade au macaroni			X	27(42)	1/2-7	?	V.C.D.	la salade au macaroni n'a pas été réfrigérée durant toute la nuit. Entérotoxine A isolée dans les deux véhicules
137.	S.aureus	7 juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	boeuf, porc, gâteau	X		X	81(?)	12	?	C.D.F.	porc: 370 000 S.aureus/g gâteau: 1 100 000 S.aureus/g
138.	S.aureus	12 juillet	Peterborough, Ontario	restaurant	restaurant	salade césar, éclats de bacon, fromage parmesan, vinaigrette			X	5(5)	1/2-5	12	V.D.	traces d'entérotoxine types F et B. Tous les aliments gardés à 5 °C; numération bactérienne élevée
139.	S.aureus 300 000 000/g	26 juillet	Lac La Biche, Alberta	?	?	salade de pommes de terre			X	2(?)	?	?	?	
140.	S.aureus	27 juillet	Thunder Bay, Ontario	domicile	domicile	jambon	X		X	6(?)	3 1/2	?	N.V.D.	isolement de S. aureus à partir des aliments des vomissures et des matières fécales
141.	S.aureus >2 000 000/g	4 août	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (boulettes de poulet)	X		X	2(?)	?	?	N.V.C.D.H.	
142.	S.aureus 1 100 000/g	6 août	Kelowna, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets mexicains (viande pour burito)			X	2(2)	32-34	48	N.V.C.D.	
143.	S.aureus	9 août	Surrey, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	sandwich au jambon et au fromage	X			1(1)	8	?	?	S. aureus trouvé dans un échantillon de vomissures
144.	S.aureus	18 août	Thompson, Manitoba	club social	traiteur à domicile	restes de dinde			X	10(100)	?	24	C.D.	méthode de préparation de la dinde à domicile mise en cause. Isolement de S. aureus à partir d'échantillons d'aliments
145.	S.aureus 4 000 000/g	19 août	Barrier Lake, Saskatchewan	réunion de famille	réunion de famille	porc froid	X		X	20(40)	4	?	V.C.D.	
146.	S.aureus	4 sept.	Compton, Québec	réunion sociale	traiteur	dinde et farce			X	X 20(?)	2-9	?	V.C.D.	S. aureus: 10 000/g dans la dinde et la farce. Même souche isolée chez le manipulateur
147.	S.aureus >2 000 000/g	2 oct.	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	salade de riz			X	1(1)	4 1/2	24	N.V.D.F.	La souche a produit l'entérotoxine B
148.	S.aureus	13 oct.	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	chair de crabe	X			1(1)	3	?	V.D.	La souche de S. aureus isolée à partir de vomissures a produit l'entérotoxine A
149.	S.aureus	31 oct.	Terrace, Colombie-Britannique	?	?	poulet frit	X			1(2)	30 minutes	16	N.V.C.D.P.	isolement de S. aureus à partir de vomissures
150.	S.aureus	octobre	Shelbourne, Ontario	?	?	?	X			1(?)	?	?	?	isolement de S. aureus à partir de vomissures
151.	S.aureus	11 nov.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	pâte de noix	X			2(?)	3	3	V.C.	isolement de S. aureus à partir de vomissures
152.	S.aureus	3 déc.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	?	X			3(?)	?	?	V.D.	isolement de S. aureus à partir de vomissures
153.	S.aureus >2 000 000/g	8 déc.	Goderich, Ontario	maison de santé	maison de santé	?	X		X	6(?)	18 1/2	?	N.V.D.H.	isolement de S. aureus dans 5 cas sur 6
	STREPTOCOCCUS													
154.	Streptococcus groupe D >2 000 000/g	janvier	Hamilton, Ontario	?	?	quiche			X	1(1)	?	?	?	coliformes fecaux: 4 600/g
155.	Streptococcus groupe D >2 000 000/g	16 mars	London, Ontario	bureau	domicile	boudin (saucisse)			X	2(?)	5 1/2	?	V.C.D.	
156.	Streptococcus groupe D	20 juin	St. Catharines, Ontario	domicile	domicile	préparation pour nourrisson			X	1(1)	6-10	?	?	Streptococcus groupe D: 1 100 000/ml dans une boîte ouverte de préparation pour nourrisson. Aussi présent dans le biberon qu'a bu le bébé

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
157.	Streptococcus groupe D	20 août	North Bay, Ontario	?	?	saucisse de foie ou saucisse de jambon	X		1(?)	Immédiate-ment	?	N.	Streptococcus groupe D : >3 000 000/g pour les deux véhicules soupçonnés.
158.	Streptococcus groupe D >2 000 000/g	22 sept.	Kitchener, Ontario	?	?	fromage cerro entre la quetjau	X		3(?)	5	?	N.V.C.D.F.	
159.	Streptococcus groupe D >10 000 000/g	29 oct.	St-Hilaire, Québec	ferme	domicile	canard	X		2(?)	7	48	N.C.D.	
	MOISISSURES ET LEVURES												
160.	moisissures	11 janv.	Ville D'Anjou, Québec	magasin de détail	?	boisson gazeuse	X		1(?)	Immédiate-ment	?	N.V.	croissance de moisissures dans le cola
161.	moisissures	19 janv.	Edmonton, Alberta	magasin de détail	magasin de détail	cola en canette	X		2(?)	?	?	?	la boisson avait une odeur de fermentation et renfermait une substance semblable à de la moisissure. On a aussi observé une fraction liquide de 1.5 cm dans la canette
162.	moisissures	6 mai	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière	X		1(1)	1	48	N.C.D.F.	matières étrangères semblables à de la moisissure trouvé dans la bouteille
163.	moisissures	22 mai	Westbank, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	jus de pomme	X		1(1)	?	?	N.F.	2 trous minuscules sur le dessus du recipient, pratiqués au déballage
164.	moisissures	17 juin	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	boisson aux pommes en canette	X		3(3)	?	?	C.D.	trous minuscules observés dans la canette dont le contenu renfermait de la moisissure. Plusieurs boites trouvées dans le magasin présentaient des fuites
165.	moisissures	7 juillet	Mt. Saint-Hilaire, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	boisson au cola en bouteille	X		2(?)	?	?	?	les capsules étaient abîmées sur 2 bouteilles qui renfermaient de la moisissure
166.	moisissures	12 août	Antigonish, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	soda au gingembre en bouteille	X		1(3)	?	?	?	la garniture de la capsule manquait et le produit était moisi
167.	moisissures	5 sept.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	soda au gingembre en bouteille	X		1(1)	1	?	N.V.C.D.F.	le produit renfermait des moisissures car la capsule était percée et l'air pouvait rentrer dans la bouteille
168.	moisissures	23 sept.	Saint John, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	usine de fabrication	cretons (fromage de tête)	X		1(1)	9	72	N.C.D.	croissance de moisissures remarquée sur le produit en raison d'une réfrigération inadéquate entre l'usine et le magasin
169.	moisissures	20 nov.	Montréal, Québec	magasin de détail	magasin de détail	cola en bouteille	X		1(?)	?	?	N.	problème dû au bouchon à vis de la bouteille
170.	moisissures	11 déc.	Terrebonne, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	boisson au cola en bouteille	X		1(1)	?	72	?	on a trouvé dans la bouteille un insecte (perce-oreilles), et de la moisissure
171.	levures	4 janv.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	jus de pomme	X		1(1)	?	?	D.	le produit semblait fermenté et dégageait une odeur de levure et d'alcool
172.	levures	13 mars	North York, Ontario	magasin de détail	?	bière en bouteille	X		1(?)	3	?	V.D.	cellules semblables à des levures observées dans la bière
173.	levures	14 mai	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille	X		1(1)	?	?	?	produit contaminé par des levures
174.	moisissures et levures 140 000/g	24 sept.	Chateauguay, Québec	magasin de détail	boulangerie	beignets	X		2(2)	1	24	N.V.C.	
	AGENTS MULTIPLES												
175.	B.cereus et S.aureus	15 juillet	Kapuskasing, Ontario	domicile	?	roulé de dinde, salade de macaroni, jambon sur pain kaiser	X		25(?)	1 1/2	?	N.V.C.D.	B. cereus: >100 000/g S. aureus: >2 000 000/g, production d'entérotoxines du type A
176.	S.infantis et C.perfringens	4 oct.	Calgary, Alberta	église	église	viande avec marinades, sauce	X		2(?)	9-10	?	D.	Salmonella infantis isolé. Aussi, 5 600 000 C. perfringens/ dans les aliments

Cat. d'épi-codes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	N	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
177.	Salmonella et Campylobacter	3 mai	Dundas, Ontario	domicile	domicile	poulet en casserole	X	X		3(3)	4	24	N.D.F.	isolement de Salmonella typhimurium et de Campylobacter jejuni à partir du patient et de carcasses de poulet
178.	Salmonella et Campylobacter	15 nov.	Vancouver, Colombie-Britannique	ferme	ferme	lait cru	X			1(?)	?	?	C.D.	isolement de S. heidelberg, C. jejuni et C. coli à partir des selles
			ANIMALE											
			INSECTE											
179.	insecte	2 juin	Brampton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	yogourt		X		3(3)	4	48	C.	l'insecte trouvé dans le pot semblait être un coléoptère
180.	insecte	16 sept.	Ville Lasalle, Québec	magasin de détail	magasin de détail	raisins secs		X		1(?)	1	24	N.V.C.D.F.	larves trouvées dans les raisins
			MATIÈRE ÉTRANGÈRE											
181.	ver	12 juin	Chelmsford, Ontario	hôtel	usine de fabrication	bière		X		1(1)	?	?	D.M.	les matières étrangères semblaient être des vers
182.	souris	1 mai	Tracadie, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille		X		1(1)	?	?	?	odeur anormale et matières étrangères constituées des têtes décomposées de 2 souris trouvées dans la bouteille
183.	souris	10 nov.	Leduc, Alberta	restaurant	usine de fabrication	cola en bouteille		X		1(1)	Immédiatement	24	V.	souris de 7 50 m de long trouvée dans la bouteille
			VÉGÉTALE											
184.	algues	10 oct.	Montréal, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse		X		2(?)	1	72	N.V.	algues trouvées dans la boisson gazeuse
			CHIMIQUE											
			MÉTALE											
185.	plomb	août	North Bay, Ontario	domicile	domicile	vin		X		2(2)	?	?	M.	vin bu dans des gobelets de plomb avec placage argent défraîchi. Taux sanguin: jusqu'à 107 g/100 ml; 20 mg/L décelé dans l'eau laissée dans les gobelets pendant deux jours
			SOLVANTS											
186.	matière huileuse	21 janv.	Sault Ste. Marie, Ontario	magasin de détail	?	boisson gazeuse		X		1(1)	?	?	?	
187.	matière semblable au kérosène	4 fév.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	boeuf salé		X		1(1)	?	?	V.	
188.	matière semblable au pétrole	9 oct.	Laval, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	biscuits enrobés de caramel		X		2(2)	12	?	D.	le produit avait un goût de pétrole
189.	solvant	18 déc.	Regina, Saskatchewan	machine distributrice	usine de fabrication	boisson gazeuse en bouteille		X		1(1)	Immédiatement	?	N.C.	résidu huileux sur la paroi intérieure du verre
			GLUTAMATE MONOSODIQUE											
190.	glutamate monosodique	27 mars	Québec, Québec	restaurant	restaurant	soupe chinoise		X		2(2)	Immédiatement	3	étourdissement	grandes quantités de glutamate monosodique dans la soupe
191.	glutamate monosodique	18 juillet	Terrebonne, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois		X		4(?)	15-25 minutes	?	difficultés respiratoires	concentration élevée de glutamate monosodique
192.	glutamate monosodique 1900 ppm	26 août	Jonquière, Québec	restaurant	restaurant	pizza		X		1(?)	4	?	V., démangeaisons, yeux et figures enflés	
			COMPOSÉS RANCIS											
193.	composés rances	1 janv.	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	préparation pour nourrissons				1(1)	Immédiatement	?	V., difficultés respiratoires, cloques blanches dans la bouche	le bébé s'est étranglé car le lait avait peut être tourné ou la mère avait utilisé de l'eau bouillante dans la préparation

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	N	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement										
194.	composé rances	12 mars	Mississauga, Ontario	magasin de détail	?	chocolats				3(3)	?	9	C.	le reste du stock a été enlevé des étagères; le produit avait un goût anormal et était vieux
195.	composé rances	17 mars	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	préparation pour nourrisson				1(1)	2-3	24	C.D.	formation de grumeaux. Date de péremption dépassée
196.	composé rances	24 mai	Westbank, British Columbia	magasin de détail	?	Mets mexicains (coquilles à taco)				2(2)	1-4	?	C.D.F.	vieux produit à odeur nettement anormale et qui était rance
197.	composé rance	3 sept.	St. Catharines, Ontario	magasin de détail	domicile	préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	V.D.	produit caillé et date de péremption dépassée
198.	composé rance	23 oct.	Scarborough, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	boulettes à l'oignon				1(1)	2-2 1/2	5	V.C.D.	produit devenait rance car sa date limite de conservation était pratiquement atteinte
199.	composé rance	13 déc.	Laval, Québec	cantine d'une prison	?	olives				5(?)	3	2-3	N.V.C.	les olives de la bouteille avaient un goût rance
200.	composé rances	17 déc.	Scarborough, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	?	produit caillé et date de péremption dépassée
201.	composé rances	30 déc.	Dominion, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	préparation pour nourrisson				1(1)	?	?	?	le produit a été servi cinq mois après la date de péremption
202.	composé rances	31 déc.	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	magasin de détail	préparation pour nourrisson				1(1)	15-30 minutes	24	V.	la date de péremption était passée depuis cinq mois; des particules de crème commençaient à se former
203.	huile rance	10 juin	Ancaster, Ontario	magasin de détail	domicile	gâteau fourré		X		5(5)	?	?	?	l'huile utilisée dans le gâteau était rance
204.	huile rance	9 déc.	Keswick, Ontario	magasin de détail	?	maïs éclaté au micro-onde		X		3(3)	1-9	?	V.C.D.	l'huile aromatisante du produit était rance
	AUTRES CHIMIQUES													
205.	excès de citrate de magnésie	15 janv.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	hôpital	usine de fabrication	laxatif (solution de citrate de magnésie)		X		1(1)	?	?	D.	surdosage en raison de l'étiquettage incorrect du produit, effets trop purgatifs
206.	désinfectant chimique	11 fév.	Corbyville, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse		X		1(1)	5 minutes	24	V.	le produit contenait du désinfectant utilisé pour nettoyer les bouteilles
207.	savon	28 mars	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	raisins verts, frais				2(2)	3-4	?	N.	les raisins avaient été nettoyés dans une eau savonneuse
208.	peroxyde d'hydrogène	29 mars	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	crème moitié/moitié				3(3)	30 minutes	?	?	30-100 ppm de peroxyde d'hydrogène
209.	chlorure de sodium	12 juillet	Montréal, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	saucisses fumées		X		1(?)	30 minutes	48	?	concentration élevée de chlorure de sodium dans les saucisses fumées
210.	cyanure	15 août	Greenwood, Nouvelle-Écosse	courrier	usine de fabrication	tablettes de chocolat		X		3(?)	?	?	?	plusieurs familles ont reçu par la poste des tablettes additionnées de cyanure. Plusieurs portions ont été consommées mais on n'a signalé qu'une légère indisposition
211.	produit chimique indéterminé	8 oct.	London, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	soda au gingembre				1(1)	?	1	?	la boisson avait un goût de savon, vraisemblablement en raison de l'accumulation de lubrifiant de la chaîne de fabrication
212.	sel de sodium indéterminé	20 nov.	Sidney, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	céréale		X		1(1)	?	?	C.	3.36% du poids, au lieu des 0.4% Na indiqués sur l'étiquette
213.	ammoniaque	7 déc.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	raie		X		2(20)	Immédiatement	?	?	formation d'ammoniaque par altération biologique du poisson, aucune contamination chimique
	MATIÈRES ÉTRANGÈRES													
214.	matières étrangères indéterminées	1 janv.	St. Williams, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	épinards en conserve		X		1(1)	4	?	N.C.D.H.	débris trouvés dans la boîte
215.	matières étrangères indéterminées	7 janv.	Nelson, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	bière légère		X		3(3)	Immédiatement	?	D.	les matières étrangères étaient caoutchouteuses et collantes au touché et avaient une odeur de goudron
216.	matières étrangères	11 janv.	Belleville, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille		X		1(1)	?	?	V.	on a trouvé dans plusieurs bouteilles des matières étrangères ressemblant à des mégots de cigarette

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N (à risque)	Nombre de malades	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
217.	matières étrangères	17 janv.	Kelowna, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	préparation pour nourrissons	X		1(1)	?	?	?		petits grains bruns dans la préparation venant du produit laitier caramélisé
218.	vis de métal	22 janv.	Edmonton, Alberta	magasin de détail	usine de fabrication	goûter aux graines de sésame	X		1(1)	Immédiatement	?	?		le patient a brisé une dent. Une vis de 2 po. de long était enfoncée dans le goûter
219.	matières étrangères non définies	22 janv.	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	?	jus de pomme	X		1(1)	?	?	?	D.	le jus de pomme avait une apparence plutôt trouble
220.	matières étrangères indéterminées	26 janv.	Abbottsford, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse hypocalorique en bouteille	X		1(1)	?	?	?	N., fatigue	dépôt important dans les 2 bouteilles. Le produit a été rappelé par le fabricant mais on n'a pas réussi à retirer la totalité du lot
221.	métal	12 fév.	Thunder Bay, Ontario	magasin de détail	?	Mets chinois (chopsuey au bœuf en conserve)	X		1(1)	5	17		V.C.D.H.	on a trouvé une balle d'arme à feu dans la nourriture
222.	papier	4 mars	Scarborough, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille	X		1(1)	Immédiatement	?		V.D., goût infecte dans la bouche	les matières étrangères semblaient être des étiquettes en papier
223.	matières étrangères indéterminées	16 avril	Ste-Adèle, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse	X		1(?)	?	?	?	?	matières blanches, visqueuses dans le produit
224.	fragment de métal	28 avril	Shawinigan, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	chocolat	X		1(1)	?	?	?	?	on a trouvé dans le chocolat un morceau de métal tranchant de 13mm x 1mm
225.	fibres cellulosiques	29 avril	Aurora, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière	X		1(1)	2 1/2	?		D.	
226.	matières étrangères	16 mai	Chateauguay, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse	X		1(?)	24	5 jours		cloques sur les lèvres	particules non identifiées trouvées dans la boisson
227.	bois	28 mai	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	soupe aux pois	X		2(?)	?	?	?	?	on a trouvé dans la soupe un morceau de bois venant d'une plante ou d'une tige
228.	papier	13 juin	Mississauga, Ontario	magasin de fabrication	usine de fabrication	bière	X		1(1)	?	?	?	?	on a trouvé dans le produit un morceau de papier de 4 po. de long
229.	matières étrangères	juin	Gatineau, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse en bouteille	X		1(1)	15-30 minutes	?		N.V.	on a trouvé des particules de nature organique dans la boisson gazeuse
230.	matières brûlées	9 juillet	North York, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	gâteau blanc	X		1(1)	1	?		V.D.	matière noire dans le gâteau; identifiée comme un produit ayant reçu un traitement excessif
231.	matière de type amidon	15 juillet	Mississauga, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	cola en bouteille	X		1(1)	?	?		C.	on a trouvé un dépôt féculent au fond de la bouteille
232.	matières étrangères indéterminées	25 juillet	Charlesbourg, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	bière	X		1(1)	1	?		V.C.D.H., éruption cutanée	grains blanchâtres (particules) à la surface de la bière
233.	verre	8 août	Montréal, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	jus de pomme	X		1(?)	2	?		V.D.	morceau de verre brun dans le résidu de pulpe de pomme
234.	matières étrangères indéterminées	3 sept.	Mississauga, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille	X		1(1)	3	24		N.D.	impossible d'identifier les matières étrangères trouvées dans la bouteille
235.	bouchon de bouteille	10 sept.	Sherwood Park, Alberta	restaurant	usine de fabrication	bière en bouteille	X		1(1)	?	?		V.D.	capsule de bouteille pliée à l'intérieur
236.	matières étrangères	29 oct.	Bellefeuille, Terrebonne Québec	magasin de détail	usine de fabrication	craquelin graham	X		1(1)	6	12		N.V.	matière dure et cristalline, probablement un mélange de sucre, farine [illegible]ham
237.	capsule de bouteille	6 nov.	Cap-de-la-Madeleine, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	bière	X		1(1)	?	?		N.	on a trouvé une capsule oxydée à l'intérieur
238.	fragment de métal	15 déc.	Montréal, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	pommes de terre	X		2(?)	?	?		?	on a trouvé un morceau de métal dans une pomme de terre
239.	matières brûlées	31 déc.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	croustilles de maïs	X		1(1)	Immédiatement	??		V.D.	les matières étrangères semblaient être des morceaux calcinés de croustilles de maïs

Cat. d'épidémies	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	Données de lab. V	Données de lab. H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Données cliniques: Incubation (h)	Données cliniques: Durée (h)	Données cliniques: Symptômes	Commentaires
		INCONNUE												
	INCONNUE - PROBABLEMENT BACTÉRIENNE													
240.	probablement Bacillus cereus	13 août	St-Jérôme, Québec	restaurant	restaurant	fromage sur pizza et dans un sous-marin			X	4(?)	1 1/2-5	24	N.V.C.D.	B. cereus: 10 000/g dans le fromage de la pizza
241.	probablement Bacillus cereus	20 août	Nepean, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	Mets chinois (boulettes de poulet à l'ananas)			X	2(2)	3-6	?	N.V.C., étourdissements	N.C.A.: 50 000/g; B. cereus: 22 000/g
242.	probablement Bacillus cereus	20 août	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant	restaurant	Mets chinois (riz frit)			X	3(5)	2	12	V.D.	B. cereus: 50 000/g
243.	probablement Bacillus cereus	20 août	Laval, Québec	restaurant	restaurant	poulet			X	3(5)	10	24	N.V.C.D.	B. cereus: 10 000/g
244.	probablement Bacillus cereus	12 déc.	Red Deer, Alberta	restaurant	restaurant	Mets chinois (boulettes de poulet)			X	2(?)	5	6	N.C.D.	B. cereus: 6 000/g
245.	probablement Clostridium perfringens	novembre	Foxtrap, Terre-Neuve	salle paroissiale	traiteur	rôti de boeuf chaud et sauce			X	100(200)	12-18	12-24	C.D.	grandes quantités de boeuf insuffisamment rôties et réchauffées; sauce: 32 000 C. perfringens/ml
246.	probablement Citrobacter Freundi	27 oct.	Brantford, Ontario	delicatessen	?	saucisson de Cracovie			X	1(?)	?	?	?	Citrobacter freundi: 360 000/g
247.	probablement Salmonella typhimurium	27 juin-15 juillet	North York, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar			X	18(?)	?	?	N.D.S.	faisait probablement partie d'un lot qu'on avait rappelé
248.	probablement Staphylococcus aureus	23 fév.	Coquitlam, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	poulet rôti			X	2(2)	7-10	2 1/2	C.D.	on a découvert 5 300 S. aureus/g dans un reste de poulet rôti
249.	probablement Staphylococcus aureus	26 juillet	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	poulet barbecue			X	4(4)	1 1/4-4 3/4	12	N.C.H.	poulet conservé à 51 °C. Isolement de S. aureus à partir du poulet
250.	probablement Staphylococcus aureus	26 juillet	Toronto, Ontario	?	?	mousse au chocolat			X	1(2)	2	48	C.D.	numération élevée de coliformes et de staphylocoques dans la mousse
251.	probablement Staphylococcus aureus	28 juillet	Guelph, Ontario	glacerie	glacerie	crème glacée	X	X	X	4(?)	7	8	C.D.	isolement de S. aureus à partir du patient
252.	probablement Staphylococcus aureus	28 août	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	coupe de jarret de porc fumé			X	2(2)	12	1 semaine	N.V.C.D.F.	on a trouvé 29 000 S. aureus/g dans un échantillon de reste de jarret de porc
253.	probablement Staphylococcus aureus	4 déc.	Sherbrooke, Québec	restaurant	restaurant	poulet			X	4(?)	3-15	24	N.C.D.	S. aureus: >100/g
254.	probablement Streptococcus groupe D	16 mai	Laval, Québec	magasin de détail	domicile	nourriture pour nourrisson (bouillon de poulet et pommes de terre sucrées)			X	1(1)	2-5	?	V.D., déshydration	streptocoques fécaux: >100 000/g
255.	probablement Streptococcus groupe D	24 nov.	Ottawa, Ontario	domicile	?	fromage			X	2(?)	1	24	N.V.C.D.	Streptococcus groupe D: 380 000/g
256.	probablement bactérienne	5 janv.	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	bâtonnets de poulet			X	2(?)	18	6	N.V.D.	N.C.A.: 130 000/g
257.	probablement bactérienne	3 janv.	London, Ontario	magasin de détail	?	chair de crabe en conserve			X	1(1)	2	1	V.D.	N.C.A.: 600 000/g
258.	probablement bactérienne	8 janv.	Caledonia, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	champignons en conserve				5(6)	2-12	?	N.V.C.D.	les boîtes portant le même code avaient des trous dans les caractères en relief. Aussi, numération élevée de bactéries non viables dans le produit
259.	probablement bactérienne	9 janv.	Ottawa, Ontario	maison de santé	maison de santé	mélange pour sauce au poulet			X	1(?)	?	?	V.C.D.N.	N.C.A.: 480 000/g
260.	probablement bactérienne	10 janv.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	Mets mexicains (enchilada, haricots, boulettes de viande)			X	4(300)	?	?	?	enchilada: 1 400 000 N.C.A./g haricots: >2 000 000 N.C.A./g

Cat. d'épidémies	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
261.	probablement bactérienne	15 janv.	Oakville, Ontario	restaurant	restaurant	garniture de crêpes	X			2(?)	?	2 1/2	V.D.	N.C.A.: 600 000/g
262.	probablement bactérienne	16 janv.	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	haricots verts et salade de champignons, écrevisses et crevettes	X			2(?)	?	?	?	haricots verts et salade de champignons N.C.A.: 2 000 000/g
263.	probablement bactérienne	21 janv.	Mississauga, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade de macaroni				2(4)	11 1/2-13 1/2	2 1/2 jours	V.C.D.F.M.	contamination croisée probable
264.	probablement bactérienne	22 janv.	Bowmanville, Ontario	domicile	domicile	salade et jambon	X			17(?)	10 1/2	13	M.V.C.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g pour les deux véhicules
265.	probablement bactérienne	24 janv.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	sardines en boîte				2(?)	?	?	?	il y avait des fuites dans les boîtes
266.	probablement bactérienne	26 janv.	Cambridge, Ontario	hôpital	hôpital	boeuf				53(367)	3-14	11	C.D.	le boeuf cuit a été gardé à la température ambiante
267.	probablement bactérienne	28 janv.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	pâté	X			3(?)	4	?	C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g
268.	probablement bactérienne	28 janv.	Newport, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	champignons en conserve				1(1)	5	?	?	restant de boîte de conserve provenant d'un lot rappelé
269.	probablement bactérienne	30 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	courgettes frites	X			3(?)	1	?	C.D.	N.C.A.: 1 900 000/g
270.	probablement bactérienne	31 janv.	Toronto, Ontario	?	?	viandes cuites, salade de macaroni	X			7(?)	?	?	V.D.	viandes:>2 000 000 N.C.A./g. Les personnes touchées ont été très malades
271.	probablement bactérienne	1 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet barbecue et sauce				2(2)	4	?	V.D.	la température du compartiment de conservation a baissé à 43-49 °C
272.	probablement bactérienne	1 fév.	Sudbury, Ontario	restaurant	restaurant	tarte meringuée au caramel écossais	X			3(?)	4	?	V.C.D.	N.C.A.: 410 000/g
273.	probablement bactérienne	2 fév.	Granby, Québec	boucherie	domicile	boeuf haché	X			4(?)	1/3-2	?	M.D.	N.C.A.: >100 000 000/g 1 400 000 streptocoques fécaux/g
274.	probablement bactérienne	3 fév.	Burlington, Ontario	club	club	sauce au fromage	X			30(?)	8-18	?	V.C.D.	sauce au fromage: >1 000 000 N.C.A./g
275.	probablement bactérienne	5 fév.	Mississauga, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet rôti				7(?)	1-12	13	M.V.C.D.	poulet pas assez cuit
276.	probablement bactérienne	7 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	?	tofu	X			3(?)	?	?	M.V.D.	N.C.A./g élevé
277.	probablement bactérienne	8 fév.	Peterborough, Ontario	restaurant	restaurant	pétoncles	X			2(?)	?	16 1/2	C.D.	N.C.A.: 2 900 000/g
278.	probablement bactérienne	8 fév.	Peterborough, Ontario	?	?	saucisson de bologne	X			2(?)	1	?	V.D.M.	N.C.A.: 2 000 000/g
279.	probablement bactérienne	12 fév.	Kingston, Ontario	hôtel	hôtel	?	X			3(?)	9 1/2	?	C.	N.C.A.: 280 000/g
280.	probablement bactérienne	13 fév.	Fergus, Ontario	domicile	domicile	biftack de flanc	X			1(1)	5	?	M.C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g
281.	probablement bactérienne	14 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	crêpe aux fruits de mer	X			2(?)	5	?	M.V.C.D.F.M.	N.C.A.: 960 000/g
282.	probablement bactérienne	15 fév.	Bramalea, Ontario	domicile	domicile	thon avec céleri	X			2(?)	3	?	V.C.	N.C.A.: 130 000/g
283.	probablement bactérienne	16 fév.	Ottawa, Ontario	maison de santé	maison de santé	rôti de boeuf et dinde				38(?)	4-6	?	M.V.C.D.	rôti de boeuf: 2 000 000 N.C.A./g dinde: 130 000 N.C.A./g
284.	probablement bactérienne	16 fév.	North Bay, Ontario	base militaire	base militaire	rôti de boeuf avec sauce	X			2(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g
285.	probablement bactérienne	17 fév.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	salade (laitue, oeuf, chili au tofu, piments) et crevettes	X			3(?)	7	10 1/2	M.V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
286.	probablement bactérienne	21 fév.	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux oeufs, hamburger	X			2(?)	4	48	V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g dans les deux aliments
287.	probablement bactérienne	23 fév.	Windsor, Ontario	?	?	rôti de boeuf	X			2(?)	2	?	M.C.D.F.	N.C.A.: 2 000 000/g
288.	probablement bactérienne	24 fév.	North York, Ontario	domicile	domicile	tranches de rumbif	X			2(?)	immédiatement	?	M.	N.C.A.: 2 000 000/g

Cat. d'épi-démies	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
289.	probablement bactérienne	28 fév.	London, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	fromage		X		4(?)	immédiatement	?	V.C.D.	N.C.A.: 3 000 000/g
290.	probablement bactérienne	28 fév.	Lindsay, Ontario	domicile	domicile	poulet				5(5)	1-3	4	C.D.	pas suffisamment réfrigéré
291.	probablement bactérienne	29 fév.	Welland, Ontario	?	?	côtes		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
292.	probablement bactérienne	3 mars	Peterborough, Ontario	hôpital	?	?				2(?)	?	?	?	nouvelles méthodes de manipulation des aliments
293.	probablement bactérienne	9 mars	North York, Ontario	restaurant	restaurant	poulet et sauce		X		2(?)	3	27	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 2 000 000/g
294.	probablement bactérienne	10 mars	North Bay, Ontario	magasin de détail	?	bacon		X		1(?)	1/2	6 1/2	V.H.	N.C.A.: 230 000/g
295.	probablement bactérienne	13 mars	Thunder Bay, Ontario	domicile	domicile	paquet de viandes mélangées		X		1(?)	3 1/2	8	V.D.	N.C.A.: 2 000 000/g
296.	probablement bactérienne	15 mars	Etobicoke, Ontario	marché aux viandes	marché aux viandes	pepperoni		X		4(?)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
297.	probablement bactérienne	16 mars	Ottawa, Ontario	?	?	?		X		3(?)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g coliformes: 2 400 000/g
298.	probablement bactérienne	16 mars	Ottawa, Ontario	boulangerie d'épicerie	boulangerie d'épicerie	dessert aux fraises		X		2(2)	4	72	V.D.	coliformes: 4 600 000/g
299.	probablement bactérienne	16 mars	Normandy Tps., Ontario	domicile	?	boeuf haché		X		4(?)	10	40	N.C.D.F.H.	N.C.A.:>2 000 000/g
300.	probablement bactérienne	18 mars	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pepperoni, saucisson de bologne, salami				5(5)	30	?	V.C.	le produit a été laissé à la température ambiante de 2 à 3 heures
301.	probablement bactérienne	18 mars	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	champignons sur pizza		X		3(?)	10	36	N.V.C.D.	N.C.A.: 290 000/g
302.	probablement bactérienne	20 mars	Sherbrooke, Québec	restaurant	?	pizza		X		4(?)	4-12	48	N.C.D.	N.C.A.: >100 000 000/g dans le boeuf fumé, le bacon, le salami, les champignons et les olives. Streptocoques fécaux: 100 000 g/ dans le boeuf fumé et le bacon
303.	probablement bactérienne	25 mars	Sault Ste. Marie, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade de pommes de terre et de macaroni		X		2(?)	3 1/2	16 1/2	N.V.C.D.H.	salade de macaroni: 590 000 N.C.A./g salade de pommes de terre: 200 000 N.C.A./g
304.	probablement bactérienne	29 mars	Toronto, Ontario	domicile	domicile	tartinade au salami, tartinade aux oeufs, tartinade au thon	X	X		1(1)	2 1/2	?	V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g pour tous les aliments
305.	probablement bactérienne	mars	Brampton, Ontario	domicile	domicile	mets chinois (riz frit au porc)		X		2(?)	9	3 jours	N.C.D.	N.C.A.:>2 000 000/g
306.	probablement bactérienne	2 avril	Cornwall, Ontario	magasin de détail	domicile	champignons en boîte		X		2(?)	3	14	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 50 000 000/g
307.	probablement bactérienne	3 avril	Toronto, Ontario	domicile	domicile	salade à la viande		X		3(?)	2 1/2	?	N.C.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g
308.	probablement bactérienne	4 avril	Ottawa, Ontario	centre communautaire	?	hamburger		X		2(?)	?	?	C.D.	E. coli (pas 0157:H7) isolé
309.	probablement bactérienne	7 avril	North Bay, Ontario	domicile	domicile	asperges		X		2(?)	16	?	C.D.	N.C.A.: 1 900 000/g
310.	probablement bactérienne	8 avril	Oshawa, Ontario	restaurant	restaurant	sauce à salade, bifteck, crevettes, poisson		X		5(?)	45 minutes	4 1/2	N.V.C.H.	N.C.A.: 280 000-600 000/g
311.	probablement bactérienne	14 avril	North York, Ontario	domicile	domicile	carottes crues		X		2(?)	5	?	N.V.C.D.H.	coliformes: 460 000/g N.C.A.: 840 000/g
312.	probablement bactérienne	14 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets mexicains (taco au poulet)		X		2(?)	12 1/2	?	V.C.D.H.	N.C.A.: 570 000/g
313.	probablement bactérienne	16 avril	Cambridge, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	saumon en boîte				1(1)	15-20 minutes	?	H.	trou minuscule dans le contenant, probablement pratiqué au déballage
314.	probablement bactérienne	18 avril	St. Joseph du Lac, Québec	restaurant	restaurant	hamburger		X		3(?)	24-36	?	N.D.H.	N.C.A.: 10 000 000/g
315.	probablement bactérienne	18 avril	Kingston, Ontario	?	?	côtelettes de porc		X		2(?)	5	?	N.V.C.D.F.H.	N.C.A.: 30 000 000/g

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
316.	probablement bactérienne	21 avril	Napanee, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	mets chinois (boeuf et salade)		X		4(?)	10 1/2	34 1/2	N.V.	N.C.A.: 2 000 000/g
317.	probablement bactérienne	24 avril	Millgrove, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (boulettes de poulet)		X		4(?)	4	5 1/2	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 120 000/g B. cereus: 40 000/g
318.	probablement bactérienne	28 avril	Hamilton, Ontario	magasin de détail	domicile	sauce à salade				3(2)	?	?	?	contamination croisée sur la planche à découper en bois
319.	probablement bactérienne	29 avril	Burlington, Ontario	restaurant	restaurant	huîtres		X		2(?)	8	?	C.D.	N.C.A.: 510 000/g
320.	probablement bactérienne	2 mai	Victoriaville, Québec	magasin de détail	?	ragoût de boulettes		X		2(?)	10-12	36	N.V.C.D.	Pseudomonas, Streptococcus, Aeromonas, Serratia détectés dans le ragoût
321.	probablement bactérienne	6 mai	North York, Ontario	?	?	prosciutina salami, lasagne et veau		X		33(?)	10	40	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g pour tous les aliments
322.	probablement bactérienne	7 mai	Rundale, Ontario	maison de santé	maison de santé	crème de saumon		X		6(?)	?	?	D.	N.C.A.: >2 000 000/g
323.	probablement bactérienne	9 mai	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	sauce au bouillon de veau		X		4(?)	1	24	N.C.D.	N.C.A.: 860 000/g
324.	probablement bactérienne	10 mai	Toronto, Ontario	domicile	domicile	langue de boeuf et pain d'épices		X		1(1)	20 1/2	?	C.D.F.	langue de boeuf: 2 000 000 N.C.A./g pain d'épices: 120 000 N.C.A./g
325.	probablement bactérienne	10 mai	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	magasin de détail	jus de pomme en boîte				1(1)	1	?	V.	il y avait un trou dans la boîte
326.	probablement bactérienne	11 mai	Orillia, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger au poulet		X		2(?)	2 1/2	3	V.C.D.F.	N.C.A.: 120 000/g
327.	probablement bactérienne	12 mai	Truscadie, New Brunswick	restaurant	restaurant	poulet				2(?)	12	1-2 jours	C.D.	
328.	probablement bactérienne	12 mai	Ottawa, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	escargots en boîte		X		3(?)	3	?	N.V.C.D.F.H.	escargots en boîte: 2 000 000 N.C.A./g; escargots à l'ail: 10 000 N.C.A./g
329.	probablement bactérienne	13 mai	Port Hope, Ontario	magasin de détail	?	tranches de saucisson de bologne		X		5(?)	8-36	12	N.V.D.H.	N.C.A.: 320 000/g
330.	probablement bactérienne	16 mai	Ajax, Ontario	magasin de détail	domicile	viennipoulet et jambon		X		4(?)	4	14	N.V.C.D.F.H.	N.C.A.: >2 000 000/g pour les deux aliments
331.	probablement bactérienne	19 mai	Joliette, Québec	restaurant	restaurant	hamburger		X		1(?)	5	36	N.V.D.F.H.	N.C.A.: >10 000 000/g
332.	probablement bactérienne	23 mai	Ottawa, Ontario	cafétéria	cafétéria	salade aux oeufs et pain de viande		X		2(?)	5 1/2	17	N.V.C.	salade aux oeufs: 190 000 N.C.A./g pain de viande: 460 000 N.C.A./g
333.	probablement bactérienne	24 mai	Ajax, Ontario	école	école	pizza surgelée aux abricots		X		40(?)	5	10	N.V.C.D.	pizza: 360 000 N.C.A./g
334.	probablement bactérienne	26 mai	Etobicoke, Ontario	délicatessen	délicatessen	cubes de boeuf, chou farci, pois verts et haricots verts		X		2(?)	14 1/2	?	C.F.	boeuf et chou farci: >2 000 000 N.C.A./g; pois verts et haricots: 240 000 N.C.A./g
335.	probablement bactérienne	28 mai	London, Ontario	magasin de détail	?	boeuf fumé		X		2(?)	6	?	N.	N.C.A.: >2 000 000/g
336.	probablement bactérienne	29 mai	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	tartinade à la saucisse		X		2(?)	2 1/2	?	?	N.C.A.: 190 000/g
337.	probablement bactérienne	mai	Lethbridge, Alberta	restaurant	restaurant	repas chaud au restoif				25(200)	12-36	12-24	C.D.	les aliments ont été conservés à une température inadéquate pendant une longue période
338.	probablement bactérienne	2 juin	Scarborough, Ontario	domicile	traiteur	rôti de boeuf, salami		X		4(?)	12	12	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
339.	probablement bactérienne	2 juin	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	beurre à l'ail		X		2(?)	1/2	3	?	N.C.A.: >2 000 000/g
340.	probablement bactérienne	3 juin	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	salade		X		2(?)	5 1/2	17	C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g
341.	probablement bactérienne	5 juin	Napanee, Ontario	domicile	domicile	ragoût de poulet		X		2(?)	2	?	?	N.C.A.: 3 000 000/g
342.	probablement bactérienne	6 juin	Thornhill, Ontario	restaurant	restaurant	mets américains (crevettes)		X		1(?)	1	?	V.	N.C.A.: >2 000 000/g
343.	probablement bactérienne	6 juin	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (chow-mein au boeuf)		X		4(?)	1/2	?	N.V.C.D.F.H.	les aliments conservés à une température inadéquate

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
344.	probablement bactérienne	6 juin	Peterborough, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	jambon			X	2(?)	11 3/4	?	V.C.D.	N.C.A.: 1 900 000/g
345.	probablement bactérienne	11 juin	Lachute, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	jambon fumé			X	1(?)	6	?	D.	N.C.A.: >10 000 000/g
346.	probablement bactérienne	11 juin	Sudbury, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	lait frappé au chocolat			X	2(?)	3 1/2	1/2	C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
347.	probablement bactérienne	12 juin	Ottawa, Ontario	cafétéria	cafétéria	dinde			X	2(?)	1/2	7 1/2	N.V.C.D.	N.C.A.: 2 100 000/g
348.	probablement bactérienne	12 juin	Toronto, Ontario	magasin de détail	domicile	saumon en boîte			X	1(1)	2 1/2	?	V.D.F.	N.C.A.: 1 300 000/g
349.	probablement bactérienne	13 juin	Sheila, Nouveau-Brunswick	poissonnerie	?	homard				3(?)	5-10	3 jours	C.D.	entreposage du homard dans des conditions inadéquates
350.	probablement bactérienne	15 juin	Langton, Ontario	domicile	domicile	poulet			X	2(?)	?	?	D.	N.C.A.: 1 100 000/g
351.	probablement bactérienne	18 juin	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	saucisses italiennes			X	2(?)	6 1/2	24	N.C.D., frissons	N.C.A.: >2 000 000/g
352.	probablement bactérienne	18 juin	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger			X	2(?)	6	9	V.C.	N.C.A.: 480 000/g
353.	probablement bactérienne	18 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	escargot, beurre à l'ail	X		X	2(?)	6	24	V.C.D.	N.C.A.: 1 200 000/g
354.	probablement bactérienne	21 juin	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	fruits de mer et chili			X	5(?)	9	?	V.C.D.	fruits de mer: >2 000 000/g N.C.A./g; chili: 1 800 000 N.C.A./g
355.	probablement bactérienne	24 juin	Simcoe, Ontario	?	?	sandwich au veau			X	2(?)	20	?	D.	N.C.A.: 140 000/g
356.	probablement bactérienne	25 juin	Elko, Colombie-Britannique	domicile	domicile	lait cru				5(5)	?	15	N.V.C.D.F.	
357.	probablement bactérienne	27 juin	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant-minute	restaurant-minute	sauce				2(2)	12	48	C.D.	mauvais contrôle de la température
358.	probablement bactérienne	27 juin	London, Ontario	restaurant	restaurant	fricadelles de boeuf			X	2(?)	4	?	N.C.D.	N.C.A.: 350 000/g
359.	probablement bactérienne	28 juin	Sudbury, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au poulet)			X	4(?)	4 1/2	?	N.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
360.	probablement bactérienne	29 juin	Ajax, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	fricadelles de boeuf			X	2(?)	6 1/4	8	V.D.	N.C.A.: 470 000/g
361.	probablement bactérienne	juin	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich au poulet			X	3(?)	?	?	?	N.C.A./g élevée
362.	probablement bactérienne	3 juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	salade aux oeufs, salade au thon			X	5(?)	10 1/4	?	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
363.	probablement bactérienne	3 juillet	Ajax, Ontario	hôpital	hôpital	viande, agneau, crème anglaise			X	6(?)	?	?	N.V.D.F.	N.C.A./g élevée dans ces mets
364.	probablement bactérienne	5 juillet	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich au poulet			X	2(?)	?	?	?	N.C.A.: >1 000 000/g
365.	probablement bactérienne	6 juillet	Ottawa, Ontario	centre communautaire	traiteur	dinde, crème et fromage cottage			X	3(38)	immédiate-ment	12	V.C.D.	dinde: 630 000 N.C.A./g crème: 980 000 N.C.A./g fromage: 2 000 000 N.C.A./g
366.	probablement bactérienne	7 juillet	Ottawa, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	sous-marin			X	3(?)	8 1/2	?	V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
367.	probablement bactérienne	7 juillet	Woodstock, Ontario	domicile	domicile	crème glacée maison			X	3(?)	?	24	V.C.D.	N.C.A.: >3 000 000/g
368.	probablement bactérienne	8 juillet	Burlington, Ontario	domicile	domicile	sandwiches au rosbif			X	3(5)	8 1/2	24 1/2	N.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
369.	probablement bactérienne	8 juillet	St. Catharines, Ontario	domicile	domicile	poulet			X	2(?)	6	48	N.V.C.D.F.H., étourdisse-ment, vue embrouillée	N.C.A.: <10 000/g
370.	probablement bactérienne	9 juillet	Sherbrooke, Québec	cafétéria	cafétéria	jambon, dinde, poulet et sandwiches aux oeufs			X	30(?)	?	?	V.D.F.H.	N.C.A.: >1 000 000/g jambon; dinde, poulet, sandwiches aux oeufs; streptocoques fécaux: 100 000/g

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
371.	probablement bactérienne	10 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich à la salade de jambon	X			2(?)	6	24	V.C.D.	N.C.A.: 1 000 000/g
372.	probablement bactérienne	12 juillet	Peterborough, Ontario	restaurant	restaurant	sauce à salade avec éclats de bacon, fromage parmesan	X			3(?)	1	13	?	sauce à salade: 1 200 000 N.C.A./g éclats de bacon: 2 000 000 N.C.A./g
373.	probablement bactérienne	13 juillet	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes	X			3(?)	2	15	N.D.H.	N.C.A.: 700 000/g
374.	probablement bactérienne	14 juillet	Sudbury, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger au poulet	X			2(2)	5-7	36	N.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g. Le poulet est demeuré à une température inadéquate pendant de longues heures après avoir été cuit au micro-ondes
375.	probablement bactérienne	14 juillet	Niagara Falls, Ontario	magasin de détail	?	fruits de mer cuits	X			1(?)	12	14	N.V.C.H.	N.C.A.: >2 000 000/g
376.	probablement bactérienne	15 juillet	Orangeville, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade de macaroni et aux pommes de terre	X			4(?)	5 1/2	?	N.V.C.D.	les deux salades: >1 000 000 N.C.A./g
377.	probablement bactérienne	15 juillet	Hanmarket, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (chow-mein aux légumes)	X			4(?)	4	?	N.V.C.D.F.H.	N.C.A.:>2 000 000/g
378.	probablement bactérienne	16 juillet	Willowdale, Ontario	?	?	cuisse de poulet				2(?)	5	?	N.V.C.D.	le poulet était mal cuit
379.	probablement bactérienne	16 juillet	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	dinde	X			2(?)	2	?	N.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
380.	probablement bactérienne	16 juillet	Ottawa, Ontario	?	?	salade aux oeufs	X			2(19)	?	?	?	N.C.A.: 140 000/g
381.	probablement bactérienne	16 juillet	Mississauga, Ontario	pizzeria	pizzeria	pizza	X			3(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g
382.	probablement bactérienne	17 juillet	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au boeuf)	X			2(2)	8-11	20	N.V.D.F.	N.C.A.: 15 000 000/g; coliformes: >1 600 000/g
383.	probablement bactérienne	17 juillet	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	viandes froides (jambon fumé, saucisson de salami, jambon cappicola)	X			2(?)	13-15	?	N.V.C.D.H.	N.C.A.: >1 000 000/g pour toutes les viandes
384.	probablement bactérienne	21 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes en coupe	X			2(?)	1/2	1 1/2	N.C.D.F.	N.C.A.: 1 500 000/g
385.	probablement bactérienne	21 juillet	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	pain de viande aux oignons	X			2(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: 620 000/g
386.	probablement bactérienne	23 juillet	Mississauga, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	salade aux pommes de terre	X			3(?)	?	?		N.C.A.: 2 000 000/g
387.	probablement bactérienne	23 juillet	Niagara Falls, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade de macaroni	X			1(1)	8	24	N.C.D.H.	N.C.A.:>2 000 000/g. La salade fut livrée au restaurant à partir de St. Catharines dans une fourgonette non réfrigérée, puis fut entreposée dans un présentoir qui n'était pas suffisamment frais
388.	probablement bactérienne	23 juillet	Brampton, Ontario	magasin de détail	domicile	salami	X			1(?)	1 1/4	?	F.H.	N.C.A.: 270 000/g
389.	probablement bactérienne	23 juillet	St. Hippolyte, Québec	camp	?	fromage, saucisses et croutons	X			26(?)	10-12	?	N.V.C.D.F.	N.C.A.: >10 000 000/g
390.	probablement bactérienne	23 juillet	Oshawa, Ontario	domicile	domicile	biftack	X			3(?)	?	?	D.	N.C.A.: >2 000 000/g
391.	probablement bactérienne	26 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf	X			2(?)	13	25	D.	N.C.A.: 100 000/g
392.	probablement bactérienne	26 juillet	Mississauga, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	sandwich chaud au poulet	X			4(?)	1 1/4	?	?	N.C.A.: 280 000/g
393.	probablement bactérienne	26 juillet	Orillia, Ontario	magasin de détail	?	bacon	X			2(?)	5	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 1 400 000/g
394.	probablement bactérienne	26 juillet	Barrie, Ontario	magasin de détail	domicile	tranches de jambon	X			1(?)	?	?	V.	N.C.A.: >1 000 000/g
395.	probablement bactérienne	27 juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	jambon pré-cuit	X			4(?)	3 1/2	3 1/2	N.V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
396.	probablement bactérienne	28 juillet	Orillia, Ontario	restaurant	restaurant	escargots (en sauce)	X			2(4)	6-7	24	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 1 600 000/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	E	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
397.	probablement bactérienne	29 juillet	Toronto, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	poulet	X			2(?)	4	?	?	N.C.A.: 110 000/g
398.	probablement bactérienne	29 juillet	Stratford, Ontario	domicile	domicile	salade au thon, salami et gâteau	X			14(?)	17	?	N.V.C.D.F.	thon: 9 000 000 N.C.A./g saumon: 1 200 000 N.C.A./g gâteau: 900 000 N.C.A./g
399.	probablement bactérienne	31 juillet	Stratford, Ontario	domicile	domicile	viandes froides assorties	X			2(?)	11	?	N.V.D.	N.C.A.: 300 000/g
400.	probablement bactérienne	31 juillet	Oshawa, Ontario	domicile	domicile	produit de viande	X			2(?)	5 1/2	17 1/2	N.V.C.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g
401.	probablement bactérienne	31 juillet	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	pesto	X			1(?)	?	?	?	N.C.A.: 130 000/g
402.	probablement bactérienne	juillet	Holt, Ontario	domicile	domicile	lait cru	X			2(?)	?	?	C.D.(avec du sang)	N.C.A.: >2 000 000/g
403.	probablement bactérienne	juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	thon	X			1(1)	9	?	écume dans la bouche, cardialgie	N.C.A.: >2 000 000/g. La victime est une dame de 70 ans
404.	probablement bactérienne	1er août	Guelph, Ontario	?	?	?	X			2(?)	46	?	C.D.F.H., douleur	N.C.A.: >2 000 000/g
405.	probablement bactérienne	4 août	Oakville, Ontario	?	?	pain de viande	X			1(?)	1	?	C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
406.	probablement bactérienne	6 août	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	courgettes	X			2(?)	3 1/2	12	V.C.D.	N.C.A.: 500 000/g
407.	probablement bactérienne	6 août	Hamilton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pepperoni, poulet et côtes levées	X			2(?)	10	?	F., sang dans les selles	N.C.A.: >2 000 000/g pepperoni et poulet; 900 000/g pour les côtes levées
408.	probablement bactérienne	8 août	Mississauga, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit	X			3(?)	?	8	V.D.	N.C.A.: 190 000/g
409.	probablement bactérienne	8 août	Windsor, Ontario	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre	X			10(?)	2	?	?	N.C.A.: 1 500 000/g
410.	probablement bactérienne	9 août	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mousse au chocolat	X			2(?)	4	?	C.D.	N.C.A.: 950 000/g
411.	probablement bactérienne	12 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	mets mexicains (tacos ou burritos)	X			2(?)	3	?	?	N.C.A.: >2 400 000/g
412.	probablement bactérienne	13 août	Newmarket, Ontario	delicatessen	?	viandes froides	X			1(?)	8 1/2	?	N.D.	N.C.A.: >2 000 000/g; coliformes fécaux: >2 400 000/g
413.	probablement bactérienne	16 août	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	?	saucisson de bologne	X			3(?)	7 1/2	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g
414.	probablement bactérienne	17 août	Québec, Québec	restaurant	restaurant	?	X			24(?)	5	24	N.V.C.D.	N.C.A.: >10 000 000/g pour tous les aliments suspects
415.	probablement bactérienne	18 août	Little Current, Ontario	domicile	domicile	sandwich à la dinde				1(1)	6	72	D.F.	la dinde a été remisée trop longtemps
416.	probablement bactérienne	19 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	carottes	X			2(?)	4	8	?	N.C.A.: >2 000 000/g la nourriture a été consommée dans un restaurant de parc d'amusement
417.	probablement bactérienne	19 août	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	gâteau fourré	X			3(?)	6 1/2	?	?	N.C.A.: 580 000/g
418.	probablement bactérienne	20 août	Ville-Marie, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit au poulet)	X			1(?)	2-3	24	N.C.D.F.	N.C.A.: >100 000 000/g
419.	probablement bactérienne	23 août	North Bay, Ontario	?	?	saucisses au foie, jambon, saucisses au jambon	X			1(?)	immédiate-ment	?	D.	négligence manifeste par rapport aux bactéries
420.	probablement bactérienne	25 août	Thunder Bay, Ontario	magasin de détail	?	saucisses fumées	X			2(?)	3	?	V.	N.C.A.: >2 000 000/g
421.	probablement bactérienne	26 août	Scarborough, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	mets chinois (foo yung au boeuf)	X			4(?)	1	?	N.V.D.	N.C.A.: 180 000/g
422.	probablement bactérienne	27 août	Toronto, Ontario	café	café	sandwich de salade aux oeufs	X			2(?)	4	16	N.V.C.D.H.	N.C.A.: >2 000 000/g
23.	probablement bactérienne	29 août	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	sandwich de salade au poulet	X			2(?)	1 1/2	2	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 200 000/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
424.	probablement bactérienne	30 août	Windsor, Ontario	restaurant	restaurant	sous-marin		X	2(?)	12	?	?	N.C.A.: >1 200 000/g
425.	probablement bactérienne	1er sept.	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	fromage		X	2(?)	1	9	N.V.F.H.	streptocoques fécaux: 1 500 000/g; fromage à odeur anormale
426.	probablement bactérienne	4 sept.	St. Catharines, Ontario	domicile	domicile	nourriture pour nourrisson		X	1(1)	2	24	N.V.C.D.F.	coliformes: 440 000/ml; Pseudomonas aeruginosa isolé
427.	probablement bactérienne	6 sept.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	crêpe aux fruits de mer		X	2(?)	2	10	N.V.C.D.	N.C.A.: 340 000/g
428.	probablement bactérienne	7 sept.	Oshawa, Ontario	domicile	domicile	oeufs de cane, crêpes		X	2(?)	1/2	?	N.V.C.	N.C.A.: >2 000 000/g; probablement dans les oeufs de cane
429.	probablement bactérienne	12 sept.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	mets chinois			2(?)	13-14	24	V.C.D.	l'inspecteur a relevé un mauvais contrôle du temps et de la température
430.	probablement bactérienne	14 sept.	Chatham, Ontario	club	club	sous-marin		X	2(?)	1	32	V.C.N.	N.C.A.: 150 000/g
431.	probablement bactérienne	15 sept.	Barrie, Ontario	hôtal	hôtel	sauce aux champignons, côtelettes de veau		X	31(?)	17 1/2	24	N.C.D.	N.C.A. élevée et numération élevée de coliformes
432.	probablement bactérienne	16 sept.	Kitchener, Ontario	rencontre sociale	traiteur	salade de pommes de terre		X	6(?)	9	15 1/2	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 150 000/g
433.	probablement bactérienne	17 sept.	Brantford, Ontario	magasin de détail	domicile	repas tout prêt à la dinde		X	3(?)	6-7	?	?	N.C.A.: 160 000/g
434.	probablement bactérienne	17 sept.	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	oeufs		X	2(?)	1	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g
435.	probablement bactérienne	19 sept.	Ottawa, Ontario	domicile	?	?		X	2(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: 260 000/g
436.	probablement bactérienne	19 sept.	Toronto, Ontario	hôpital	hôpital	gâteau au chocolat		X	2(?)	19 1/2	?	F.	N.C.A.: >2 000 000/g
437.	probablement bactérienne	19 sept.	Chicoutimi, Québec	magasin de détail	magasin de détail	boeuf haché		X	3(3)	12	24	N.V.C.D.F.	N.C.A.:>100 000 000/g
438.	probablement bactérienne	21 sept.	Sherbrooke, Québec	magasin de détail	domicile	bacon		X	4(?)	8	18	V.D.F.	N.C.A.: >10 000 000/g
439.	probablement bactérienne	21 sept.	Toronto, Ontario	?	?	salade de pommes de terre, boeuf au cari et dinde		X	3(?)	1/2	?	?	salade de pommes de terre: > 2 000 000 N.C.A./g
440.	probablement bactérienne	21 sept.	Brantford, Ontario	restaurant	restaurant	viande à saucisse		X	2(?)	13	?	?	N.C.A.: 630 000/g
441.	probablement bactérienne	23 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sauce barbecue		X	2(?)	8	?	V.C.D.	N.C.A.: 100 000/g
442.	probablement bactérienne	23 sept.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	restes de poulet		X	3(?)	6	?	V.	N.C.A.: 270 000/g; entreposés à des températures inadéquates
443.	probablement bactérienne	24 sept.	Ste-Thérèse, Québec	cafétéria	cafétéria	porc frais		X	1(?)	1	?	N.	viande rance
444.	probablement bactérienne	26 sept.	Lindsay, Ontario	domicile	?	sauce à spaghetti, viande hachée, champignons en boîte		X	1(?)	immédiatement	3 1/2	V.D.	N.C.A.: >1 000 000/g dans tous les aliments
445.	probablement bactérienne	26 sept.	Kingston, Ontario	restaurant	restaurant	lasagne		X	2(?)	2	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
446.	probablement bactérienne	27 sept.	Windsor, Ontario	domicile	domicile	rôti de porc		X	3(?)	1/2	3 1/2	N.V.C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
447.	probablement bactérienne	28 sept.	Fermont, Québec	magasin de détail	magasin de détail	lait	X	X	50(?)	?	24	N.V.C.	N.C.A.: >10 000 000/ml
448.	probablement bactérienne	29 sept.	Montréal, Québec	domicile	domicile	croutons		X	2(2)	14	48	N.C.D.	N.C.A.: 150 000 000/g coliformes: >1 600 000/g
449.	probablement bactérienne	29 sept.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	mets chinois (egg rolls)	X	X	5(?)	1/2	24	N.V.C.D.F.H.	N.C.A.: 130 000/g
450.	probablement bactérienne	30 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets américains (hotchee)		X	4(?)	8-12	?	C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g
451.	probablement bactérienne	septembre	Toronto, Ontario	avion	avion	brocoli		X	3(?)	?	?	?	envoyé par avion d'Edmonton; N.C.A.: >2 000 000/g. Mauvaise odeur

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
452.	probablement bactérienne	1er oct.	Saskatoon, Saskatchewan	domicile	domicile	dinde			X	11(15)	14-28	4 jours	V.D.	mauvais contrôle de la température pour la dinde
453.	probablement bactérienne	2 oct.	Barrie, Ontario	magasin de détail	domicile	boeuf haché			X	3(?)	8 1/2	?	N.V.C.D.	N.C.A.: >3 000 000/g
454.	probablement bactérienne	3 oct.	Hantsport, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	saumon				1(1)	2-3	3 1/2 jours	C.D.F.	le produit avait mauvais goût. Une autre boîte du même lot était de piètre qualité
455.	probablement bactérienne	7 oct.	Brantford, Ontario	magasin de détail	domicile	havarti et fromage cheddar			X	1(?)	8 1/2	?	V.C.D.	N.C.A.: 2 000 000/g
456.	probablement bactérienne	7 oct.	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	dinde			X	4(?)	3 1/2	?		N.C.A./g élevée
457.	probablement bactérienne	7 oct.	Paris, Ontario	domicile	?	macaroni et fromage			X	3(?)	8 1/2	?		N.C.A./g élevée
458.	probablement bactérienne	7 oct.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar			X	8(?)	4 1/2	?	N.V.C.D.	N.C.A.:>2 000 000/g. streptocoques fécaux: 2 000 000/g
459.	probablement bactérienne	8 oct.	Thunder Bay, Ontario	restaurant	restaurant	dinde			X	2(?)	15 minutes	?	N.V.D.	N.C.A.: 150 000/g
460.	probablement bactérienne	8 oct.	Brantford, Ontario	delicatessen	delicatessen	tranches de jambon cuit			X	2(?)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
461.	probablement bactérienne	8 oct.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	roulé de porc			X	1(?)	10	30	N.V.C.D.	odeur putride
462.	probablement bactérienne	10 oct.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	châtaignes	X	X	X	1(1)	2	?	N.D.F.H.	N.C.A.: 1 000 000/g coliformes: 1 000 000/g
463.	probablement bactérienne	11 oct.	Durham, Ontario	magasin de détail	domicile	lait cru			X	2(?)	?	?	C.D.	
464.	probablement bactérienne	12 oct.	Welland, Ontario	?	?	mets chinois (boulettes de poulet)			X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g boulettes de poulet pas assez cuites
465.	probablement bactérienne	15 oct.	Kingston, Ontario	domicile	domicile	dinde			X	2(?)	12	?	?	N.C.A.: 110 000/g
466.	probablement bactérienne	16 oct.	London, Ontario	restaurant	restaurant	fromage cottage	X	X	X	2(?)	7	?	V.C.	N.C.A.: 2 000 000/g
467.	probablement bactérienne	16 oct.	Sherbrooke, Québec	restaurant	restaurant	poutine (frites avec sauce et caillés de fromage)			X	1(?)	22	48	N.C.D.F.	N.C.A.:>100 000 000/g caillés de fromage:>100 000 000 levures et moisissures/g
468.	probablement bactérienne	17 oct.	Ottawa, Ontario	cafétéria	cafétéria	salade aux oeufs			X	2(?)	?	?	N.V.	N.C.A.: 360 000/g
469.	probablement bactérienne	23 oct.	Campbellford, Ontario	magasin de détail	?	jus de tomate en boîte			X	1(1)	1/2	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
470.	probablement bactérienne	23 oct.	Laval, Québec	friterie	friterie	boeuf haché			X	20(?)	14	36	N.V.C.	N.C.A.: >100 000 000/g; streptocoques fécaux: 100 000/g
471.	probablement bactérienne	23 oct.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	saucisses d'été			X	2(?)	17	13	V.C.	N.C.A.: 1 100 000/g
472.	probablement bactérienne	23 oct.	Windsor, Ontario	restaurant	restaurant	lait au chocolat			X	2(?)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
473.	probablement bactérienne	26 oct.	Etobicoke, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salades de légumes et aux pommes de terre			X	3(?)	5	?	?	les deux salades: >1 000 000 N.C.A./g
474.	probablement bactérienne	27 oct.	Paris, Ontario	maison de santé	maison de santé	dinde				13(45)	10-24	?	V.D.	la dinde a dégelé dans le réfrigérateur, mais on a constaté que le réfrigérateur fonctionnait mal
475.	probablement bactérienne	27 oct.	Brockville, Ontario	restaurant	restaurant	dinde (viande brune)			X	2(?)	11 1/2	?	V.C.	N.C.A.: 2 000 000/g
476.	probablement bactérienne	28 oct.	Ajax, Ontario	domicile	domicile	salade de pommes de terre			X	2(?)	6 1/2	14 1/2	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 2 000 000/g
477.	probablement bactérienne	28 oct.	Uxbridge, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisson de bologne			X	3(?)	6 1/2	24	V.C.D.F.	N.C.A.: 2 000 000/g
478.	probablement bactérienne	29 oct.	North York, Ontario	centre de traitement pour enfants handicapés	centre de traitement pour enfants handicapés	sandwich de salade aux oeufs			X	1(?)	?	?	?	N.C.A.: 210 000/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à Localité	Signalé à Établisse-ment	Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques Nombre de maladies (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
479.	probablement bactérienne	29 oct.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	côtes de boeuf ou gâteau au fromage		X		2(?)	12	12	C.D.	numération E. coli élevée
480.	probablement bactérienne	29 oct.	Ridgetown, Ontario	hôtel	hôtel	sole amandine		X		3(?)	11	18	N.V.C.D.F.	N.C.A.: 2 400 000/g
481.	probablement bactérienne	29 oct.	Nepean, Ontario	restaurant	restaurant	bifteck avec crème sûre		X		2(2)	?	?	V.C.D.	N.C.A.:>2 000 000/g
482.	probablement bactérienne	30 oct.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	fromage fondu				2(2)	4-7	?	N.V.C.D.	peut-être contamination croisée de viandes crues et cuites
483.	probablement bactérienne	30 oct.	Ottawa, Ontario	marché aux viandes	marché aux viandes	fromage, saucisson de bologne, jambon		X		2(?)	?	?	N.V.C.	fromage N.C.A.: 2 000 000/g saucisson de bologne N.C.A.: 290 000/g
484.	probablement bactérienne	1er nov.	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	fromage mozzarella		X		2(?)	3 1/2	?	V.C.D.	streptocoques: >2 000 000/g groupe D
485.	probablement bactérienne	1er nov.	Hull, Québec	magasin de détail	magasin de détail	salade aux oeufs sur pain pita		X		2(?)	6	12	N.V.C.D.	coliformes: 1 100 000/g
486.	probablement bactérienne	3 nov.	Etobicoke, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	hamburger		X		2(?)	1/2	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
487.	probablement bactérienne	4 nov.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	domicile	saucisses				3(3)	5	?	C.D.	saucisses pas assez cuites
488.	probablement bactérienne	7 nov.	Burlington, Ontario	restaurant	restaurant	trempette aux légumes ou pelures de pommes de terre		X		2(?)	2	?	N.V.D.	trempette: 400 000 N.C.A./g pelures de pommes de terre: >2 000 000 N.C.A./g
489.	probablement bactérienne	8 nov.	Liverpool, Nouvelle-Écosse	domicile	domicile	ragoût				1(1)	?	?	V.C.	le ragoût a refroidi complètement avant d'être réfrigéré
490.	probablement bactérienne	10 nov.	Kingston, Ontario	restaurant	restaurant	pouding au riz		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: 680 000/g
491.	probablement bactérienne	12 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sauce aux oeufs ou beurre à l'ail		X		3(?)	14	?	N.V.C.H.	N.C.A.: 2 000 000 pour les deux aliments
492.	probablement bactérienne	13 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	lait frappé		X		2(?)	1 1/2	20	N.V.C.F.	N.C.A.: 100 000/g
493.	probablement bactérienne	13 nov.	Brantford, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	saucisse krakowska cuite		X		1(?)	?	?	?	N.C.A.: 2 000 000/g
494.	probablement bactérienne	14 nov.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	poulet frit		X		1(?)	6 1/2	?	?	N.C.A./g élevée
495.	probablement bactérienne	14 nov.	Brantford, Ontario	domicile	domicile	bifteck cru				1(?)	12	?	?	la viande, de couleur verdâtre, avait une odeur putride
496.	probablement bactérienne	16 nov.	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	sandwich au poulet		X		2(?)	?	?	?	N.C.A.: >2 000 000/g
497.	probablement bactérienne	18 nov.	Brampton, Ontario	magasin de détail	domicile	jambon		X		2(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: 1 700 000/g
498.	probablement bactérienne	18 nov.	Brampton, Ontario	delicatessen	delicatessen	rôti de boeuf		X		5(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: >2 000 000/g
499.	probablement bactérienne	21 nov.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	chili con carne		X		2(?)	6 1/2-8 1/2	?	C.D.	N.C.A.: >2 000 000/g; le chili était préparé en vrac (2 kg)
500.	probablement bactérienne	22 nov.	Fergus, Ontario	hôtel	hôtel	tarte du septième ciel		X		2(?)	4	17	V.C.	N.C.A.: >2 000 000/g
501.	probablement bactérienne	22 nov.	Norwich, Ontario	centre médical	?	lait		X		3(?)	3	?	V.	N.C.A.: 550 000/g; à servir, de préférence avant le 22 novembre. On n'est pas sûr si les contenants utilisés pour servir le lait étaient stériles.
502.	probablement bactérienne	26 nov.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	poulet				2(2)	9 1/2	12	N.V.D.	matériel défectueux et mauvaises installations sanitaires
503.	probablement bactérienne	28 nov.	North York, Ontario	?	?	garniture à la crème		X		8(?)	9	?	N.C.	N.C.A.: 800 000/g coliformes: 460 000/g
504.	probablement bactérienne	30 nov.	Etobicoke, Ontario	hôtel	hôtel	boeuf stroganoff ou soupe à l'oignon		X		2(?)	?	?	?	stroganoff: 470 000 N.C.A./g soupe à l'oignon: >2 000 000 N.C.A./g
505.	probablement bactérienne	30 nov.	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre		X		2(?)	5 1/2	?	V.D.	N.C.A.: 970 000/g
506.	probablement bactérienne	1er déc.	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes		X		2(?)	3	4	C.D.	N.C.A.: 1 300 000/g

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établisse-ment	Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
507.	probablement bactérienne	7 déc.	Sherbrooke, Québec	boucherie	?	boeuf haché	X			4(4)	?	?	N.D.	N.C.A.: 1 000 000/g
508.	probablement bactérienne	13 déc.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	salade aux épinards	X			2(28)	4	?	?	N.C.A.: 100 000/g
509.	probablement bactérienne	13 déc.	Québec, Québec	restaurant	restaurant	salade espagnole	X			2(?)	1	?	N.C.	N.C.A.: >10 000 000/g
510.	probablement bactérienne	18 déc.	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	magasin de détail	hamburger				2(2)	4-7	36	N.V.D.	la viande est demeurée sur le comptoir deux heures avant d'être congelée, et on l'a laissé dégeler trois heures avant de la cuire
511.	probablement bactérienne	18 déc.	Ottawa, Ontario	domicile	?	bifteck	X			4(?)	3 1/2	?	V.C.D.F.	N.C.A.: 220 000/g
512.	probablement bactérienne	18 déc.	Waterloo, Ontario	magasin de détail	?	saucisses fumées	X			3(?)	3	?	V.D.F.	N.C.A.: >2 000 000/g
	INCONNUE - PROBABLEMENT LEVURES													
513.	probablement levures	26 mars	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	boisson au cola				3(3)	5	10	V.D.	le cola avait un goût atypique et avait une apparence opaque qui faisait penser à une levure contaminée
514.	p[illegible]ement levures	21 avril	Mississauga, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	jus de citron				4(5)	?	?	N.	le produit était vieux et fermentait
515.	probablement levures	30 avril	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	domicile	soupe aux pois verts hachés				2(2)	2	24	D.	la soupe fermentait après être restée plusieurs heures à la température ambiante
516.	probablement levures	30 mai	Gloucester, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	jus de pomme				7(7)	1	?	C.F.H.	la boîte ouverte avait une forte odeur de levure; précipitation blanche à l'intérieur
517.	probablement levures	4 juillet	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	boisson gazeuse				1(1)	immédiate-ment	?	C.H.	il n'y avait pas de carbonation dans le produit qui contenait des traces d'alcool
	INCONNUE - PROBABLEMENT LEVURES OU MOISISSURES													
518.	probablement levures ou moisissures	26 mars	Thunder Bay, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	pain aux raisins				2(2)	1 1/2	3 jours	N.N.	le pain avait une odeur de fermentation et un goût atypique
519.	probablement levures ou moisissures	22 juin	St-Louis, Cté Terrebonne, Québec	magasin de détail	domicile	eau de source en bouteille	X			2(?)	?	2-5 jours	C.V.H.	eau: 22 000 moisissures et levures/ml. Le consommateur a contaminé l'eau embouteillée
	PROBLABLEMENT BACTÉRIENNE OU LEVURES													
520.	probablement bactérienne ou levures	16 août	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	soda mousse	X			1(1)	?	?	V.F.	le produit avait un drôle de goût N.C.A.:>1 000 000/ml
521.	probablement bactérienne ou levures	19 sept.	Calgary, Alberta	magasin de détail	?	saucisson de bologne	X			2(?)	30 minutes	?	N.F.H.	la viande consommée avait un goût étrange
	INCONNUE - PROBABLEMENT ANIMALE													
522.	probablement empoisonnement amnésique par les coquillages	20 avril	Calgary, Alberta	hôtel	?	moules vifs				12(?)	1/2-5	1-7 jours	V.D., vue embrouillée	ces moules furent cultivés à l'est de l'Île-du-Prince-Édouard, à l'endroit même où l'acide domoïque a causé l'empoisonnement amnésique par les coquillages en 1987
523.	probablement toxine paralysante des coquillages	5 juillet	Ste-Anne-des-Monts, Québec	casse-croûte	casse-croûte	buccins marinés				1(?)	2	?	V.C., étourdisse-ment	
	INCONNUE - PROBABLEMENT VÉGÉTALE													
524.	probablement végétale	11 mai	St.-Zéphirin, Québec	domicile	domicile	champignons sauvages				1(1)	1	1	V.	champignons non identifiés

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données du lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
	INCONNUE - PROBABLEMENT MÉTAL													
525.	probablement étain	24 janv.	North York, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	pêches dans du jus de poire				2(2)	7-8	?	V.D.	le produit sentait le fer-blanc
526.	probablement étain	13 fév.	St. John's, Terre-Neuve	magasin de détail	?	grosses fèves en boîte				2(2)	2	14	N.	l'intérieur de la boîte était désétamé
527.	probablement étain	22 avril	Val Gagné, Ontario	magasin de détail	?	jus de tomate				3(3)	1-4	?	V.H.	l'intérieur de la boîte grandement désétamé
528.	probablement étain	1er mai	Toronto, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	champignons en boîte				1(1)	1 1/4	?	V.C.	l'intérieur de la boîte désétamé
529.	probablement étain	2 juin	Petite Rivière, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	tomates en boîte				2(?)	?	?	?	l'intérieur de la boîte était noir et la bague était brisée
530.	probablement étain	9 juillet	Hamilton, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	pâte de tomate en boîte				1(?)	?	?	?	la date de péremption était passée. La boîte était corrodée et gonflée
531.	probablement métal	24 mars	Winnipeg, Manitoba	encan	usine de fabrication	tomates en boîte				1(3)	15-20 minutes	?	V.	intérieur de la boîte corrodé
532.	probablement métale	10 avril	Woodstock, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	sardines en boîte				1(1)	4	?	N.V.D.	boîte était corrodée et les sardines avaient mauvais goût
533.	probablement fer	1er juin	Bélair, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	succédané de sel	X			1(1)	?	?	éruptions	1-7% fer (comme les particules brunes dans le substitut du sel)
	INCONNUE - PROBABLEMENT ALLERGÈNE													
534.	probablement allergène	24 janv.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	boisson de yogourt aux framboises				1(1)	10 minutes	2	?	le patient fortement allergique aux noix et à la pénicilline
535.	probablement allergène	2 mars	Beauce, Québec	magasin de détail	?	jus d'orange				1(?)	15 minutes	?	rougeurs	diagnostic d'allergie par suite de tests médicaux
536.	probablement allergène	18 mars	Medicine Hat, Alberta	magasin de détail	?	bonbons en gelée				2(?)	?	?	allergie, urticaire	un enfant hospitalisé
537.	probablement allergène	4 juin	Montréal, Québec	magasin de détail	?	céréales aux fruits avec fibre				1(1)	?	?	C.	le patient sensible aux vitamines et aux minéraux des céréales
538.	probablement allergène	10 sept.	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	pâte avec boulettes de viande				1(1)	20	?	?	l'enfant, allergique à la viande, a eu la bouche et le pénis enflés
	INCONNUE - PROBABLEMENT COMPOSÉS RANCES													
539.	probablement composés rances	23 juillet	Elmvale, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	nourriture pour bébé (purée de boeuf)				2(2)	24-48	5 jours	C.D.	la date de péremption était dépassée. Le produit semblait caillé
540.	probablement composés rances	13 nov.	Campbell River, Colombie-Britannique	magasin de détail	magasin de détail	craquelins de blé grillés				1(1)	?	?	?	le produit était périmé et avait un goût rance
541.	probablement composés rances	14 nov.	Calgary, Alberta	magasin de détail	magasin de détail	préparation de lait pour nourrisson				1(1)	immédiate-ment	?	?	produit caillé
542.	probablement composés rances	20 nov.	Oshawa, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	préparation de lait pour nourrisson				1(1)	1	?	V.	date de péremption dépassée et le produit était en train de cailler
543.	probablement composés rances	20 nov.	Scarborough, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	préparation de lait pour nourrisson				1(1)	?	?	?	produit périmé
544.	probablement composés rances	3 déc.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	magasin de détail	prépartion de lait pour nourrisson				1(1)	1	8	V.D.	produit périmé
545.	probablement composés rances	14 déc.	Washago, Ontario	magasin de détail	domicile	beurre	X			1(?)	?	5 jours	C.D.	beurre rance N.C.A.: 10 000/g
	INCONNUE - PROBABLEMENT PRODUITS CHIMIQUES NON-PRÉCISÉS													
546.	probablement produits chimiques	29 janv.	Melbourne, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	jus d'orange				2(2)	immédiate-ment	24	V.C.	fort goût de vinaigre

Cat. d'épi-codes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établisse-ment	Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
547.	probablement produits chimiques	9 fév.	Oakville, Ontario	magasin de détail	?	oranges				1(1)	?	24	C.	la caisse dans laquelle se trouvaient les oranges fut contaminée par une substance chimique non identifiée
548.	probablement produits chimiques	19 fév.	Brumalea, Ontario	magasin de détail	?	sucette glacée au chocolat				1(1)	2	?	?	la sucette (popsicle) avait un goût amer et un arrière-goût désagréable
549.	probablement produits chimiques	23 fév.	Laval, Québec	magasin de détail	?	croustilles				1(?)	immédiate-ment	48	sensation de brûlure dans la bouche	
550.	probablement produits chimiques	24 mars	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	usine de fabrication	bonbons				2(2)	immédiate-ment	1	N.	les bonbons à l'orange avaient un goût très amer attribuable probablement à un agent utilisé pour l'équipement. Le produit a été rappelé
551.	probablement de la saumure	17 juin	Paisley, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	sucette glacée au chocolat				1(1)	?	?	?	avait un goût amer, avait peut-être été contaminée par la saumure
552.	probablement produits chimiques	19 juin	Lévis, Québec	magasin de détail	?	cola en bouteille				2(2)	20 minutes	?	brûlure d'estomac	
553.	probablement hydroxyde de sodium	3 juillet	Hawkesbury, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	boisson gazeuse en bouteille				1(1)	immédiate-ment	?	V.	pH élevé (7,5), ce qui peut indiquer la présence de soda caustique
554.	probablement produits chimiques	28 juillet	Simcoe, Ontario	ferme	?	cerises sucrées				5(5)	15 minutes	?	V.C.D. gonflement de la langue, tic	mêmes symptômes après avoir de nouveau mangé ces cerises
555.	probablement hydroxyde de sodium	11 août	Surrey, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	bière en bouteille				1(1)	immédiate-ment	?	cloques sur une lèvre, mal de gorge	pH élevé; présence possible de soda caustique
556.	probablement produits chimiques	15 août	Ste.-Foy, Québec	ferme	?	sirop d'érable				1(?)	8-9	?	rougeurs sur le visage, yeux et bouche enflés	
557.	probablement produits chimiques	7 oct.	Rougemont, Québec	magasin de détail	?	pâté				2(?)	immédiate-ment	?	V., brûlure de la bouche	
558.	probablement produits chimiques	28 nov.	Ste Hélène, Kamouraska Québec	restaurant	restaurant	pizza (pepperoni)				3(3)	2	?	N.V.C.F.	goût salé et acide
	INCONNUE													
559.	?	1 janv.	St-Hyacinthe, Québec	restaurant	restaurant	tourtière ou dinde avec farce				6(?)	18	24	N.C.D.	
560.	?	1 janv.	Arvida, Québec	traiteur	salle de réception	tourtière, sandwiches, salade, oeufs à la diable				20(?)	7	24	V.D.	
561.	?	2 janv.	Walkerton, Ontario	restaurant	restaurant	dinde			X	19(?)	6	?	N.V.C.D.H.	N.C.A.: 50 000/g, un autre épisode est survenu au même restaurant en juillet
562.	?	2 janv.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre ou au macaroni				5(8)	12	?	V.C.	
563.	?	2 janv.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	soupe aux champignons				3(3)	16	?	N.V.C.D.H.	
564.	?	2 janv.	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	lasagne				3(5)	2-4	20-28	N.C.D.	
565.	?	2 janv.	Wainwright, Alberta	magasin de détail	?	préparation de lait pour nourrisson				1(1)	2	?	V.D.	le bébé s'est rétabli après avoir bu une préparation différente
566.	?	3 janv.	Oshawa, Ontario	restaurant-minute	?	hamburger avec sauce			X	2(?)	6	9	N.V.C.D.F.	N.C.A.:40 000/g
567.	?	3 janv.	Burnaby, Colombie-Britannique	domicile	domicile	foie de boeuf cuit				2(2)	1-6	?	V.C.D.	
568.	?	3 janv.	Scarborough, Ontario	domicile	dépanneur/ deli	[illegible]on, salami ou fromage				3(3)	1-1 1/2	?	V.C.D.	

Cat. d'épi-odes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
569.	?	3 janv.	Annapolis Royal, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	petites crevettes				3(3)	1 1/2-2	?	V.C.D.	les crevettes étaient spongieuses, le liquide épais avec matières en suspension
570.	?	3 janv.	Stratford, Ontario	restaurant	?	mets chinois (soupe wonton)				3(3)	5 minutes	3/4	N.V.C.D.	
571.	?	4 janv.	York, Ontario	magasin de détail	?	sucettes				2(2)	immédiatement	?	V.	le produit était périmé et s'était détérioré. On a cessé de le vendre
572.	?	4 janv.	Cobden, Ontario	domicile	?	poulet				3(?)	6 1/2	4 1/2	V.C.D.	
573.	?	4 janv.	London, Ontario	maison de santé	maison de santé	?				74(97)	3 jours	3 jours	N.V.C.D.F.H.	
574.	?	4 janv.	Orangeville, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pizza				3(?)	5	24	N.V.C.D.	
575.	?	6 janv.	Edmonton, Alberta	delicatessen	delicatessen	boeuf salé				2(4)	12	24	N.V.C.D.	
576.	?	7 janv.	Mississauga, Ontario	domicile	?	rôti de porc				4(4)	30-34	36	V.D.F.H.	
577.	?	8 janv.	Abbottsford, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	pois en boîte				2(2)	?	?	?	
578.	?	9 janv.	Thunder Bay, Ontario	?	?	salami,mousetti				2(?)	15	?	N.V.C.D.	
579.	?	9 janv.	Hull, Québec	magasin de détail	?	thon				3(?)	1-5	24	N.V.D.F.	
580.	?	11 janv.	Brampton, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza				3(?)	4	?	V.D.	
581.	?	12 janv.	London, Ontario	magasin de détail	?	saucisses fumées				3(?)	2	?	N.V.C.D.	
582.	?	13 janv.	Simcoe, Ontario	magasin de détail	?	jambon				3(?)	?	?	N.C.D.	
583.	?	13 janv.	Guelph, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls, boulettes de poulet, côtes levées)				3(?)	5	24	V.C.D.	
584.	?	13 janv.	Toronto, Ontario	?	?	poulet				13(?)	6 1/2	?	N.V.C.D.F.H.	
585.	?	14 janv.	Nanaimo, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (poulet aux amandes, porc avec sauce aigre-douce)				2(2)	2 1/2	18	V.C.	
586.	?	14 janv.	Ancienne-Lorette, Québec	magasin de détail	?	sauce à pizza				5(?)	10-15	12-48	N.V.C.D.F.	
587.	?	14 janv.	Sudbury, Ontario	delicatessen	?	poulet barbecue, salade				2(?)	1/2	1	V.C.D.	
588.	?	14 janv.	Winnipeg, Manitoba	établissement social	traiteur	mets chinois (côtes levées, crevettes, côtes à l'ail)				3(?)	1	24	V.D.	
589.	?	15 janv.	North York, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pizza (fromage mozzarella) ananas, champignons, jambon)				3(?)	8	?	V.C.D.	
590.	?	16 janv.	Prince George, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	fraises en boîte				2(2)	10 minutes	?	V.	
591.	?	16 janv.	St. John, Nouveau-Brunswick	maison de santé	maison de santé	roulé de dinde				43(61)	6	?	N.C.D.	
592.	?	16 janv.	Barrie, Ontario	domicile	domicile	gâteau à la crème glacée				3(?)	3-6	?	V.C.F.	
593.	?	18 janv.	Rutland, Colombie-Britannique	garderie	garderie	soupe aux tomates avec riz et macaroni				2(2)	2	24	N.V.C.D.F.	
594.	?	20 janv.	Charlesbourg, Québec	restaurant	restaurant	poulet et salade				3(?)	?	?	N.V.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
595.	?	21 janv.	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	gomme à mâcher		3(3)	1-5	12	C.D.	
596.	?	22 janv.	Thunder Bay, Ontario	?	?	mets chinois (boeuf et salade, riz, champignons)		2(?)	1-6	?	V.	
597.	?	22 janv.	Mississauga, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	oeufs, muffin anglais, sandwich, pommes de terre rissolées, chocolat chaud		3(3)	8	24	V.D.N.	
598.	?	22 janv.	Okemos, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	friandolles de boeuf		2(?)	1	1	V.C.N.	
599.	?	22 janv.	Québec, Québec	restaurant	restaurant	poulet, sauce, salade de chou, frites		3(3)	40 minutes	2	C.D.	
600.	?	22 janv.	London, Ontario	maison de santé	maison de santé	lait en poudre pasteurisé		13(?)	12	?	D.	
601.	?	22 janv.	Scarborough, Ontario	?	?	quiche au jambon et fromage		4(?)	12-13	?	N.V.D.	
602.	?	22 janv.	Willowdale, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pizza (fromage, champignons, pepperoni, piments verts)		6(?)	5	?	V.D.	
603.	?	24 janv.	Trois-Rivières, Québec	domicile	domicile	pâté		5(?)	2	?	V.C.D.N.	
604.	?	24 janv.	St. John's, Terre-Neuve	magasin de détail	?	tablette au chocolat		4(4)	9-14	?	N.V.	
605.	?	25 janv.	Port Alberni, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet cuit		2(?)	2 1/2	24	N.V.C.D.F.	
606.	?	25 janv.	Thornhill, Ontario	magasin de détail	?	saucisses au boeuf		3(?)	4-13	?	V.C.D.	
607.	?	25 janv.	North York, Ontario	domicile	?	beurre d'arachides		3(?)	6	?	V.C.D.N.	
608.	?	26 janv.	Winnipeg, Manitoba	magasin de santé	?	jambon		2(2)	18	1 1/2-3 jours	D.	
609.	?	26 janv.	Port Moody, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	boisson à l'orange		2(?)	15 minutes	4	N.	
610.	?	26 janv.	Nepean, Ontario	domicile	domicile	biftack d'aloyau, lait		2(2)	3-7 1/2	?	N.V.D.	
611.	?	27 janv.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	bouillabaisse, crevettes en coupe, moules, huîtres ou crevettes		2(?)	2 1/2 jours	42 1/2	V.D.	
612.	?	27 janv.	Kitimat, Colombie-Britannique	domicile	domicile	mets chinois (boeuf et brocoli, riz frit)		3(?)	5-8	8-22	N.V.C.D.	
613.	?	27 janv.	Barrie, Ontario	magasin de détail	?	noix rôtie	X	3(?)	5	?	C.D.	N.C.A.: 10 000/g
614.	?	28 janv.	Joliette, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois		2(?)	3	24	N.C.D.	
615.	?	28 janv.	Millbrook, Ontario	magasin de détail	?	bière		2(2)	1/2	?	?	
616.	?	29 janv.	Kingston, Ontario	domicile	?	boeuf dans une sauce à spaghetti		2(?)	6	48	N.V.C.D.N.	
617.	?	29 janv.	North York, Ontario	domicile	?	fromage cottage		6(?)	4	13	N.V.C.D.	
618.	?	29 janv.	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	domicile	kiev au poulet		2(2)	6-7	24	N.C.D.	
619.	?	29 janv.	Mississauga, Ontario	magasin de détail	?	poitrine de poulet		2(?)	9	?	N.C.D.	
620.	?	29 janv.	Brandon, Manitoba	magasin de détail	?	hamburger ou rouilles		2(2)	2	?	N.V.C.D.F.	
621.	?	29 janv.	Mississauga, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	poulet surgelé	X	4(?)	?	?	N.	N.C.A.: 30 000/g

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. ? V H	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement								
622.	?	janvier	Toronto, Ontario	domicile	domicile	roulés au chou		3(?)	?	?	?	
623.	?	1 fév.	Québec, Québec	restaurant	restaurant	rôti de poulet		2(?)	5	24	V.C.D.	
624.	?	1 fév.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	germe de blé		2(2)	10 minutes	?	N.V.	produit laisse à désirer et retiré des étagères
625.	?	2 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet, sauce ou crème glacée		2(?)	4	?	V.D.N.	
626.	?	2 fév.	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	sandwich avec sauce chaude		2(?)	?	?	C.D.	
627.	?	3 fév.	Oakville, Ontario	restaurant	restaurant	sauce barbecue		4(?)	1	?	V.D.	
628.	?	4 fév.	Oshawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	boeuf haché ou mayonnaise		2(?)	8	19	N.V.C.D.F.	
629.	?	4 fév.	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	canard cuit		3(2)	4-5	48	N.V.C.D.	
630.	?	4 fév.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	crêpe aux fruits de mer		2(?)	29	?	N.V.C.D.F.H.	
631.	?	5 fév.	Rocky Mountains, Alberta	station de ski	station de ski	?		30(49)	24-48	?	N.V.C.D.H.	
632.	?	5 fév.	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	poulet, salade verte ou frites		3(4)	4-8	5	V.D.	
633.	?	5 fév.	Chertsey, Québec	restaurant	?	pogo, frites et coke		2(2)	9	16	N.V.C.D.	
634.	?	6 fév.	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	tablette au chocolat		2(2)	1/2	3	C.	
635.	?	7 fév.	Chambly, Québec	foyer pour personnes âgées	?	boeuf et légumes		21(?)	12	24	V.C.D.	
636.	?	7 fév.	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	fricadelles de pommes de terre surgelées		2(2)	6	?	V.C.D.	
637.	?	7 fév.	Stayner, Ontario	garderie	garderie	pommes de terre rissolées, carottes, saucisses, gelée ou lait		34(?)	?	12	N.V.	
638.	?	8 fév.	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	biscuits à la crème		3(3)	1/2-12	?	N.D.	
639.	?	9 fév.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	réglisse		5(?)	1/2	3 1/2	N.C.D.	
640.	?	9 fév.	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	poulet barbecue (ailes et cuisses)		3(3)	4-6 1/2	8 1/2	C.D.	
641.	?	9 fév.	Kelowna, Colombie-Britannique	domicile	domicile	rôti de boeuf ou foie		3(3)	2	18	D.	
642.	?	11 fév.	Toronto, Ontario	?	?	jambon et salami		4(?)	10	?	N.V.D.	
643.	?	11 fév.	Mississauga, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit, salade de pommes de terre salade de chou ou légumes mélangés		3(3)	0-8 1/2	6	N.V.C.D.F.	
644.	?	11 fév.	Windsor, Ontario	domicile	domicile	saucisses fumées		4(?)	10	?	N.V.D.	
645.	?	11 fév.	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	huîtres		3(4)	1	18-24	N.V.C.D.	
646.	?	12 fév.	North Bay, Ontario	magasin de détail	?	vin rouge sec		2(?)	3	?	V.	
647.	?	13 fév.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	côtelettes de porc		2(2)	0-8 1/2	?	V.C.D.	
648.	?	14 fév.	Regina, Saskatchewan	restaurant	?	pizza		3(?)	3	12	V.C.D.F.C.	

Cat. d'épi-nodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement										
649.	?	17 fév.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	chocolat				2(?)	?	?	?	
650.	?	18 fév.	Goulais River, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	thon				7(?)	?	?	N.C.H.	
651.	?	18 fév.	Winnipeg, Manitoba	évènement social	traiteur	poulet ou salade de chou				2(?)	2	5 jours	V.D.	
652.	?	19 fév.	Kingston, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	mets chinois (chowmein au poulet, chop suey au boeuf, foo yung au porc)				3(?)	3 1/2	15 1/2	N.V.D.	
653.	?	19 fév.	Whitehorse, Yukon	centre communautaire	traiteur	soupe, viande d'orignal, jambon, dinde ou saumon fumé				21(250)	8-14	24	N.C.D.	
654.	?	19 fév.	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger				2(?)	4	?	V.C.D.F.	
655.	?	21 fév.	Toronto, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	beignes				3(?)	6 1/2	9	N.V.	
656.	?	22 fév.	Sidney, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet cuit				5(5)	24	?	N.V.C.D.	
657.	?	22 fév.	Montréal, Québec	magasin de détail	?	pâté au poulet				2(?)	72-96	?	V.D.F.	
658.	?	23 fév.	Verdun, Québec	restaurant	restaurant	burger au poulet				2(4)	6	?	V.D.	
659.	?	24 fév.	Red Deer, Alberta	domicile	?	vivaneau				3(3)	?	10	N.V.C.D.	
660.	?	25 fév.	Winnipeg, Manitoba	évènement social	traiteur	poulet, sauce ou salade de chou				10(12)	6-17	24	D.	
661.	?	27 fév.	North York, Ontario	delicatessen	delicatessen	tranches de boeuf ou pastrami				2(?)	immédiatement	?	N.	
662.	?	27 fév.	Arnprior, Ontario	maison de santé	maison de santé	mayonnaise				4(?)	6 1/2	?	V.D.F.	
663.	?	28 fév.	London, Ontario	domicile	domicile	biftack de filet farci et cuit				4(?)	?	?	V.C.D.N.	
664.	?	4 mars	Toronto, Ontario	domicile	restaurant mets-à-emporter	poulet frit				2(?)	10 3/4	?	N.C.D.	
665.	?	4 mars	Brampton, Ontario	domicile	domicile	mets chinois (riz frit au porc)				2(?)	9	?	N.C.D.	
666.	?	5 mars	Dartmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	foie de veau surgelé				3(3)	30 minutes	24	N.C.D.	
667.	?	5 mars	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	poulet avec sauce et farce				2(?)	4 1/2	20 1/2	N.V.C.D.N.	
668.	?	5 mars	Starbuck, Manitoba	magasin de détail	usine de fabrication	farine				3(3)	?	?	?	la farine avait une odeur anormale et un drôle de goût
669.	?	6 mars	Napanee, Ontario	domicile	domicile	poulet pané surgelé				3(?)	1	5	N.C.D.	
670.	?	8 mars	Thunder Bay, Ontario	domicile	domicile	morue en pâte				4(?)	6	20 1/2	V.D.N.	
671.	?	8 mars	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	laitue filamentée, oeufs				3(?)	?	?	N.V.C.	
672.	?	8 mars	Chatham, Ontario	magasin de détail	?	fromage à la crème aux ananas				3(?)	4	?	N.V.	
673.	?	10 mars	Mistassini, Québec	domicile	domicile	pâté au saumon				2(?)	3	?	N.V.C.D.F.	
674.	?	10 mars	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	crêpes de poulet avec sauce			X	2(?)	5 1/2	24	N.V.C.F.N.	poulet: 30 000 N.C.A./g sauce: 30 000 A.C.C./g
675.	?	11 mars	Stayner, Ontario	restaurant	restaurant	pain de fromage				2(?)	?	9	N.V.D.N.	
676.	?	11 mars	Wakefield, Québec	station de ski	station de ski	chocolat chaud ou chili concarne				2(?)	3 1/2	?	?	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement										
677.	?	12 mars	North York, Ontario	restaurant	?	poulet et sauce				3(?)	4	24	N.V.C.D.	
678.	?	12 mars	Ste.-Foy, Québec	magasin de détail	?	café décaféiné				3(2)	?	?	N.	
679.	?	13 mars	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pizza				3(3)	14	?	V.D.F.	les aliments sont rentés à 60 °C pendant 12 heures
680.	?	13 mars	Yarmouth, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	champignons en conserve				4(4)	1-1 1/2	24	V.C.F.	certaines boîtes portant le même code avaient des fuites et sentaient mauvais; d'autres boîtes étaient rouillées et n'avaient plus de laque
681.	?	13 mars	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	pizza				3(?)	2 1/2	?	N.V.C.D.F.	
682.	?	13 mars	North York, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf				3(?)	2	1/2	N.V.C.	
683.	?	14 mars	Coquitlam, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit avec sauce				2(2)	2 1/2	12	N.V.C.	
684.	?	14 mars	Christina Lake, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet cuit				3(3)	4-10	?	N.V.	
685.	?	16 mars	Ottawa, Ontario	hôpital	hôpital	salade au poulet				4(?)	?	?	D.	
686.	?	17 mars	Victoria, Colombie-Britannique	salle du banquet	traiteur	rôti de boeuf et sauce				4(240)	2-17	8-51	C.D.	
687.	?	17 mars	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	bâtonnets de poulet				3(3)	1 1/2	48	V.C.D.	
688.	?	17 mars	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	crabe, ergot				4(?)	9	?	C.D.	
689.	?	18 mars	Ottawa, Ontario	centre communautaire	?	jarrets de porc, boulettes de poulet ou hot-dogs				6(?)	?	72	C.D.	
690.	?	19 mars	Piedmont, Québec	drabilière	drabilière	omelette, jambon, ragoût, fèves au lard, oeufs, salade ou lait				4(?)	24-48	48-72	N.V.C.D.H.	
691.	?	19 mars	Port St. John, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	sandwich à la viande				2(2)	4 1/2	?	C.D.	
692.	?	19 mars	Barrie, Ontario	bureau	usine de fabrication	boisson gazeuse				3(?)	1	?	N.	
693.	?	20 mars	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	viande hachée				2(2)	1-2	17	V.C.D.F.	
694.	?	20 mars	London, Ontario	magasin de détail	?	biscuits aux brisures de chocolat				4(4)	2	48	N.V.C.	
695.	?	21 mars	Neustadt, Ontario	boucherie	?	viande hachée				4(?)	10	30	N.C.D.H.	
696.	?	24 mars	Toronto, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit				2(?)	?	?	D.F.	
697.	?	25 mars	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger au fromage				2(2)	2-3	24	N.V.C.	
698.	?	25 mars	Halifax, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	morceaux de pamplemousse non sucrés en conserve				1(1)	?	4 jours	D.	le pamplemousse avait mauvais goût. Le produit fut rappelé
699.	?	26 mars	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	roulés de chou				3(?)	7 1/2	?	V.C.F.	
700.	?	26 mars	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	poulet assaisonné, poulet cuit				5(?)	?	?	N.V.D.	
701.	?	26 mars	Duval, Québec	restaurant	restaurant	poulet				2(550)	1 1/2	?	N.V.C.F.	
702	?	27 mars	Ottawa, Ontario	centre communautaire	traiteur	aiglefin surgelé				?(?)	?	?	V.C.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Exposé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	N	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
703.	?	27 mars	Red Water, Alberta	domicile	domicile	casserole aux champignons				2(2)	8	?	V.D.	
704.	?	27 mars	Toronto, Ontario	domicile	domicile	turbot en pâte, tarte au citron				3(?)	5	15 1/2	N.V.D.	
705.	?	28 mars	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	pizza				2(?)	4 1/2-13	11	N.V.C.D.	
706.	?	28 mars	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	pizza				2(?)	3	6	V.C.D.F.H.	
707.	?	28 mars	Langley, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (porc sauce aigre-douce, chop suey au boeuf)				2(2)	4	15	N.V.D.	
708.	?	28 mars	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	filet de sole				2(2)	2	1 semaine	?	mal à la bouche et à la langue
709.	?	28 mars	St. André Avelin, Québec	magasin de détail	?	sirop d'érable				3(?)	6	15	V.C.D.	
710.	?	28 mars	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	usine de fabrication	boisson à l'orange				4(4)	?	?	C.D.	la boisson avait un goût de vin fermenté. Le produit fut retiré des tablettes
711.	?	29 mars	Victoria, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	sauce à salade				2(2)	1	3	V.C.D.	
712.	?	30 mars	Pool(region), Ontario	maison de santé	maison de santé	boefaroni, poisson, pouding à la crème de coco				15(60)	1-12	12	V.D.	
713.	?	30 mars	Montréal, Québec	magasin de détail	domicile	salami				4(4)	1-24	?	N.V.C.D.F.	
714.	?	30 mars	Kanora, Ontario	restaurant	restaurant	biftack, champignons, pommes de terre, crème sûre				3(3)	10-12	48-72	V.D.	
715.	?	30 mars	Winnipeg, Manitoba	théâtre	?	réglisse rouge				3(3)	5 minutes	3-24	N.	
716.	?	31 mars	Kamloops, Colombie-Britannique	magasin de détail	domicile	côtelettes de porc				3(3)	1 1/2-4 1/2	36-58	N.V.C.D.	
717.	?	mars	Bolton, Ontario	maison de santé	maison de santé	noix de coco non sucrée, poisson, boefaroni				15(?)	1	?	V.C.D.	
718.	?	1 avril	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	mets chinois (egg roll)				2(?)	6-9	12	N.V.C.D.	
719.	?	1 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	foyer pour personnes âgées	foyer pour personnes âgées	lait reconstitué				48(165)	?	?	V.D.	
720.	?	1 avril	Brantford, Ontario	domicile	domicile	saucisses				3(?)	1 1/2	6 1/2	V.	
721.	?	1 avril	Port Dover, Ontario	hôtel	hôtel	sauce aux crevettes				2(?)	2	24	V.C.	
722.	?	2 avril	Napanee, Ontario	vente de pâtisseries	repas communautaire	tarte aux framboises				4(?)	3	5	V.N.	
723.	?	2 avril	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	trompettes aux oignons				2(2)	2-7 1/2	3-12	V.C.D.F.	
724.	?	3 avril	Revelstoke, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	baron de boeuf				2(2)	8-8 1/2	12-16	N.V.C.D.F.	
725.	?	3 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	domicile	poulet et sauce				3(?)	3 1/2-9	13	N.V.C.D.	
726.	?	3 avril	Scarborough, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	sous-marin				2(2)	2-6	12	N.V.C.D.	
727.	?	3 avril	Brantford, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes cuites			X	2(2)	1-2	?	V.D.	N.C.A.: 10 000/g

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	M	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
728.	?	3 avril	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	salade à la viande				3(?)	2 1/2	?	N.C.D.F.	
729.	?	4 avril	Montréal, Québec	?	?	tofu				17(?)	?	?	?	
730.	?	6 avril	London, Ontario	domicile	?	roulé cuit de dinde surgelée				3(?)	immédiatement	17	N.V.C.D.F.	
731.	?	6 avril	Deux-Montagnes, Québec	érablière	érablière	jambon, crêtes, fèves au lard ou ketchup				12(?)	48	48	N.V.C.D.	
732.	?	6 avril	Hull, Québec	restaurant	restaurant	fruits de mer ou vin				2(2)	4	?	N.V.C.D.	
733.	?	8 avril	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	casserole d'huîtres				2(?)	6-8	24-48	N.V.D.	
734.	?	8 avril	Longueuil, Québec	magasin de détail	?	yogourt				2(2)	?	?	D.	
735.	?	8 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poisson-frites avec sauce				3(4)	12	?	N.V.D.	
736.	?	8 avril	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	crevettes en coupe ou saumon fumé				3(?)	11-12	3-48	N.V.C.D.	
737.	?	8 avril	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	fruits de mer				2(2)	10	?	N.V.C.D.F.H.	
738.	?	10 avril	Victoria, Colombie-Britannique	banquet	repas communautaire	turbot avec sauce blanche et farce au crabe et aux crevettes				14(?)	?	?	N.V.C.D.	
739.	?	10 avril	Boucherville, Québec	magasin de détail	?	raisins ornobés de chocolat			X	3(?)	5	?	N.V.C.D.	B. cereus: 1 000/g
740.	?	11 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet en pâte				2(?)	4	?	V.C.D.F.	
741.	?	11 avril	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	gâteau au fromage				2(2)	45 minutes	8	N.V.C.D.	
742.	?	11 avril	Kanata, Ontario	friterie	friterie	frites				2(4)	5 1/2	?	C.D.N.	
743.	?	12 avril	Tumbler Ridge, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poulet				2(2)	2	3	N.C.D.F.	
744.	?	12 avril	Windsor, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger avec fromage				2(?)	1	?	N.V.C.D.N.	
745.	?	13 avril	South Uniake, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	thon				2(2)	4-6	24	V.C.D.F.	
746.	?	13 avril	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar doux				2(2)	27	72	N.V.D.	
747.	?	13 avril	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	?	boisson gazeuse				2(3)	2-3	24-36	V.C.D.	le produit en était presque à la date de péremption
748.	?	13 avril	Clinton, Ontario	?	?	poisson, pain de viande ou pommes de terre				2(?)	1	?	N.V.C.D.N.	
749.	?	14 avril	Tottenham, Ontario	?	domicile	gâteau de fête avec glaçage à la crème fouettée				9(9)	18	20	N.V.D.	
750.	?	14 avril	Newmarket, Ontario	domicile	?	rôti de bouef				3(?)	14	2 days	N.V.F.	
751.	?	15 avril	Toronto, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger, hamburger au poisson ou lait frappé au chocolat				2(?)	3	27	N.C.D.N.	
752.	?	15 avril	Cotaau Station, Québec	magasin de détail	domicile	poulet				2(?)	2	72	N.V.C.D.	
753.	?	16 avril	Barriere, Colombie-Britannique	magasin de détail	domicile	cuisses de dinde cuites				2(2)	6-10	2-48	N.V.D.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.			Données cliniques				
			Localité	Établisse-ment			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
754.	?	16 avril	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	domicile	lait au chocolat				2(?)	6 1/2	3 days	N.V.C.D.F.	
755.	?	17 avril	Willowdale, Ontario	cafétéria	cafétéria	sauce au fromage ou abricots crus				2(?)	5	?	N.V.C.D.	
756.	?	17 avril	Burlington, Ontario	domicile	domicile	pain de viande maison				2(?)	4	3	N.D.	
757.	?	18 avril	Burnaby, Colombie-Britannique	domicile	domicile	côtes de porc avec sauce à spaghetti				3(5)	2-7 1/2	12-18	N.V.C.D.	
758.	?	19 avril	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	mets chinois (riz frit aux crevettes, boeuf avec légumes)				3(3)	4	24	N.V.C.D.	
759.	?	19 avril	London, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	poulet frit ou salade de chou				2(?)	10-13	6 1/2	V.C.D.	
760.	?	19 avril	Ste.-Odile, Québec	restaurant	restaurant	poulet et côtes				3(3)	2-36	72	N.C.H.	
761.	?	21 avril	Malton, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	boisson au raisin				1(1)	15 minutes	?	V.	produit périmé
762.	?	22 avril	Cornwall, Ontario	domicile	?	champignons				2(2)	2 1/2	?	V.C.D.F.	
763.	?	22 avril	Scarborough, Ontario	magasin de détail	domicile	jambon				6(?)	20	8	N.V.C.D.F.H.	
764.	?	22 avril	Thetford Mines, Québec	magasin de détail	?	boeuf haché				3(3)	12-22	48	N.V.C.D.F.H.	
765.	?	24 avril	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	homard, steak, salade ou vinaigrette				3(4)	48-72	?	V.C.D.	
766.	?	25 avril	Montréal, Québec	magasin de détail	?	saucisson de bologne				3(3)	1 3/4	8	V.C.H.	
767.	?	26 avril	North York, Ontario	maison de santé	maison de santé	bouillon de poulet, dinde cuite, salade à la dinde				36(?)	3	?	N.V.D.	
768.	?	26 avril	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	yogourt aux fraises				2(?)	2 1/2	4 1/2	N.V.C.	
769.	?	28 avril	London, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf, farce pour dinde				2(2)	3	?	V.C.D.F.	
770.	?	28 avril	Peterborough, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	ginger ale				3(3)	15 minutes	24	V.C.D.	produit périmé
771.	?	29 avril	Newton, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit				5(5)	3-6	2 1/2 jours	N.V.C.D.F.P.	
772.	?	29 avril	Montréal, Québec	église	repas communautaire	salade de pommes de terres				73(84)	24-44	?	N.V.C.D.F.	
773.	?	30 avril	Winnipeg, Manitoba	événement social	repas communautaire	poulet ou salade de chou				3(6)	12	5 1/2-8 1/2	N.V.C.D.	
774.	?	1 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	salade de pommes de terre ou salade au macaroni				2(2)	4	?	N.V.C.D.	
775.	?	2 mai	Barrie, Ontario	restaurant	restaurant	poulet et sauce				2(?)	6	18	N.V.C.D.F.	
776.	?	3 mai	Orléans, Ontario	restaurant	restaurant	frites				3(4)	6-8	?	N.V.C.D.	
777.	?	3 mai	Winnipeg, Manitoba	événement social	?	poulet, sauce ou salade de chou				2(4)	3	24	V.D.	
778.	?	3 mai	Oshawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	croquettes de poulet				2(?)	13	?	N.D.	
779.	?	3 mai	Stoney Plain, Alberta	?	?	poisson				2(?)	?	?	V.C.H.	
780.	?	4 mai	Orléans, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit				3(6)	3-5 jours	?	N.V.C.D.F.H.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V H	Données cliniques Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement								
781.	?	4 mai	Regina, Saskatchewan	banquet dans une salle	repas communautaire	buffet	3(?)	30	12		V.D.	
782.	?	4 mai	Oakville, Ontario	maison de santé	maison de santé	saumon rose ou mayonnaise	50(?)	immédiatement	1		N.V.H.	
783.	?	5 mai	Gander, Terre-Neuve	magasin de détail	?	flocons de maïs	2(2)	40 minutes	?		C.	les symptômes se sont manifestés en deux occasions
784.	?	5 mai	Cornwall, Ontario	domicile	domicile	spaghetti	2(2)	12	?		V.D.	
785.	?	5 mai	Cornwall, Ontario	domicile	?	?	2(?)	3	24		V.C.F.	
786.	?	6 mai	Coquitlam, Colombie-Britannique	restaurant-minutes	restaurant-minutes	hamburger	2(2)	4	24		V.D.H.	
787.	?	6 mai	Kamloops, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	mets chinois (crevettes frites, chop suey au poulet ou riz frit aux champignons)	3(?)	10-24	?		N.V.C.D.F.	
788.	?	8 mai	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (macédoine, riz frit au poulet, chop suey)	2(?)	immédiatement	15		C.D.	
789.	?	8 mai	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	boulettes de poulet ou ailes de poulet	2(2)	13 3/4-15	2 1/2-3 jours		N.V.C.D.	
790.	?	9 mai	Red Deer, Alberta	restaurant	restaurant	hamburger	2(4)	7-15	10		V.C.D.	
791.	?	9 mai	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet, gâteau au chocolat, vinaigrette, sauce aigre	4(6)	1-2	?		C.D.	
792.	?	10 mai	Cornwallon, Ontario	?	domicile	poulet frit, frites	3(?)	2 1/2	18		N.V.C.D.H.	
793.	?	11 mai	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	pieuvre, épinards, fromage feta ou caviar	3(?)	18	8		N.V.C.D.F.	
794.	?	11 mai	Ridgeway, Ontario	magasin de détail	domicile	tranches de rosbif	2(?)	?	?		?	
795.	?	12 mai	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	escargots	3(4)	1-72	?		V.C.D.F.	
796.	?	13 mai	London, Ontario	magasin de détail	domicile	poulet	9(?)	10	?		N.V.C.D.H.	
797.	?	13 mai	Edmonton, Alberta	restaurant	restaurant	mets chinois (chop suey, riz)	2(2)	2	24		N.V.C.	
798.	?	14 mai	Montréal, Québec	domicile	domicile	poulet	5(?)	29-42	12		N.V.C.D.F.	
799.	?	14 mai	Leduc-Strathcona, Alberta	restaurant	restaurant	poulet (cuisse, aile)	2(?)	1/2	24		N.	
800.	?	14 mai	Toronto, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	jambon frais	3(2)	2	24		N.C.D.	le produit s'était détérioré
801.	?	15 mai	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	huîtres frites	2(2)	6-15	10-18		N.C.D.F.	
802.	?	15 mai	Ajax, Ontario	domicile	?	poulet au jus d'orange (Hunanese)	5(?)	3	5 1/2		N.V.C.D.F.	
803.	?	15 mai	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant	restaurant	filet de bœuf	2(2)	4 1/2	24		V.D.	
804.	?	16 mai	Toronto, Ontario	domicile	domicile	saucisses polonaises	2(?)	1 1/2	2 1/2		D.	
805.	?	17 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit	2(2)	4 1/2-9	24		N.V.D.	
806.	?	18 mai	Montréal, Québec	domicile	domicile	pizza	3(2)	3	?		N.V.C.D.H.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Simulé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P V M	Nombre de malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
807.	?	18 mai	Comox, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza		2(3)	6-10	3	N.C.D.F.	
808.	?	18 mai	North York, Ontario	restaurant	restaurant	sous-marins		2(4)	3	12	C.D.	
809.	?	20 mai	Port Moody, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	biftack		2(2)	3-5	?	N.V.D.F.P.	
810.	?	21 mai	Barrie, Ontario	restaurant	restaurant	biftack, crème sûre ou vinaigrette française		2(?)	6 1/2	12	V.C.D.	
811.	?	22 mai	Markham, Ontario	domicile	?	boeuf salé en boîte		5(?)	4	2 jours	N.V.F.M.	
812.	?	22 mai	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	boeuf salé		2(2)	?	?	N.V.C.M.	
813.	?	23 mai	Windsor, Ontario	domicile	?	lait 2%		3(?)	5 1/2	12 1/2	N.V.C.D.F.	
814.	?	24 mai	Toronto, Ontario	domicile	domicile	tranches de jambon cuit		3(?)	4	8	N.V.D.F.	
815.	?	24 mai	Whitby, Ontario	hôpital	hôpital	?		40(?)	?	?	N.V.C.D.	
816.	?	25 mai	Newmarket, Ontario	domicile	domicile	filet de porc		3(?)	3	2 1/2	V.C.D.F.	
817.	?	25 mai	Terrace, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger		5(5)	6-12	6-12	N.V.C.D.F.P.	
818.	?	26 mai	Regina, Saskatchewan	boulangerie	?	roulés fourrés au chocolat		2(?)	1	12	V.D.	
819.	?	27 mai	North York, Ontario	domicile	?	fromages		3(?)	26	14	V.C.D.	
820.	?	27 mai	Saint-Laurent, Québec	restaurant-minute	restaurant-minute	sandwich aux oeufs		2(?)	1 1/2	12	N.V.C.M.	
821.	?	27 mai	Toronto, Ontario	domicile	domicile	turbot en pâte		3(?)	5	14	N.V.D.M.	
822.	?	28 mai	Cranbrook, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (chow mein au poulet, boulettes de poulet)		2(2)	3-5	8-24	N.V.C.D.F.	
823.	?	29 mai	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	salade au thon		2(3)	1 1/2	6	N.D.M.	
824.	?	30 mai	Chatham, Ontario	magasin de détail	?	crevettes		2(2)	5-24	24	V.D.	les crevettes avaient une teinte bleue
825.	?	31 mai	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	lasagne		2(2)	3	?	N.V.	
826.	?	1 juin	Hamilton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit		4(?)	10	24	V.C.D.	
827.	?	1 juin	Brampton, Ontario	restaurant	restaurant	poulet		5(?)	15	21-23	N.V.C.D.F.M.	
828.	?	2 juin	Scarborough, Ontario	domicile	domicile	tranches de rosbif		4(?)	12	?	V.D.	
829.	?	2 juin	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	ananas en boîte		2(2)	1 1/2	24	N.V.D.	
830.	?	3 juin	Pitt Meadows, Colombie-Britannique	domicile	domicile	hamburger		2(2)	5-7	20	N.V.C.D.P.	
831.	?	3 juin	Chatham, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (boulettes de poulet, côtes levées)		2(?)	10	45	N.V.C.D.M.	
832.	?	3 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls, côtes levées, chow mein aux crevettes,, foo yung aux oeufs)		2(?)	2	24	V.D.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation indiquée	Véhicule	Données du Lab.			Données cliniques				
			Localité	Établissement			P	V	H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
833.	?	3 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	poulet avec sauce			X	6(?)	6	24	N.V.D.	N.C.A.:10 000/g pour les deux aliments
834.	?	4 juin	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	salade de thon				4(?)	?	48	V.D.	
835.	?	4 juin	Vancouver, Colombie-Britannique	école (cours de cuisson)	école	poisson dans sauce au vin				2(4)	8	?	N.V.C.D.F.	
836.	?	5 juin	Toronto, Ontario	foyer pour femmes	foyer pour femmes	cuisse de poulet ou salade au macaroni				11(?)	?	?	D.	
837.	?	5 juin	Willowdale, Ontario	?	?	pizza				3(?)	4 1/2	?	N.V.D.	
838.	?	6 juin	Whitby, Ontario	cafétéria du collège	?	?				125(?)	?	?	?	
839.	?	6 juin	Shipshaw, Québec	magasin de détail	?	saucisson de bologne				2(2)	?	24-48	N.V.C.D.F.	
840.	?	7 juin	Port Coquitlam, Colombie-Britannique	domicile	domicile	sandwich à la chair de crabe				2(2)	1/2-2	10	N.V.D.	
841.	?	9 juin	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	poulet pané, biftack				3(?)	2 1/2	?	N.V.	
842.	?	10 juin	Newmarket, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade de pomme de terre			X	4(4)	5 1/2-11	4	V.C.D.	N.C.A.: 27 000/g
843.	?	10 juin	North Bay, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit				2(?)	10	?	N.V.C.D.F.	
844.	?	11 juin	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poisson frit				2(2)	8	24	C.D.	
845.	?	13 juin	Calgary, Alberta	pavillon	?	salade de saumon, oeufs bouillis, vinaigrette, gâteau				1(?)	?	?	?	
846.	?	13 juin	North York, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	pizza				3(?)	4 1/2	48	N.V.D.	
847.	?	13 juin	Brockville, Ontario	domicile	domicile	macaroni			X	5(?)	17 1/2	?	V.C.D.	N.C.A.: 10 300/g
848.	?	15 juin	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant-minute	restaurant-minute	mets chinois (egg roll)				2(2)	1 1/2	24	V.D.	
849.	?	15 juin	Richmond, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	pizza				4(4)	3	9	N.V.C.D.	
850.	?	15 juin	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	boeuf au cari				8(13)	14-16	?	C.D.	
851.	?	15 juin	Richmond, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	fromage				2(2)	?	10 jours	N.C.D.F.	
852.	?	16 juin	Hamilton, Ontario	boulangerie	?	tourtière au boeuf				3(?)	?	?	N.D.F.	
853.	?	17 juin	Duncan, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	spaghetti et sauce				2(2)	2	12 1/2	N.V.C.D.F.	
854.	?	17 juin	Napanee, Ontario	domicile	domicile	veau barbecue			X	2(?)	8	?	?	N.C.A.: 20 000/g
855.	?	17 juin	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	fricadelles à la saucisse				5(?)	12	?	N.V.D.	
856.	?	18 juin	Kirkland Lake, Ontario	domicile	domicile	salade de pommes de terre				3(?)	1/2	2 1/2	N.C.D.	
857.	?	22 juin	Lowdon, Ontario	domicile	domicile	riz frit			X	4(?)	2	15	N.C.D.	N.C.A.: 30 000/g
858.	?	22 juin	Oro Station, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar				2(?)	44	?	V.C.D.	
859.	?	24 juin	Prince George, Colombie-Britannique	domicile	domicile	pétoncles				2(2)	?	48	N.V.D.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données du lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P V H	Nombre de maladies (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
860.	?	24 juin	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	hamburger		4(4)	8	24	C.D.	
861.	?	25 juin	London, Ontario	domicile	?	fromage cheddar		5(?)	?	?	N.V.C.D.	
862.		25 juin	Timmins, Ontario	domicile	?	morceaux de poulet		3(?)	?	?	?	
863.	?	25 juin	Winburn, Alberta	magasin de détail	?	fèves au lard en boîte ou popsicle		30(?)	1	?	N.V.C.	
864.	?	26 juin	North York, Ontario	?	?	brioche aux bleuets		2(?)	?	?	N.V.C.D.	
865.	?	26 juin	North York, Ontario	domicile	domicile	oeufs		4(?)	3	?	V.D.C.F.	
866.	?	28 juin	Williams Lake, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	lait pasteurisé		2(2)	1/2-1	?	V.C.D.	
867.	?	28 juin	London, Ontario	restaurant	restaurant	fricadelles de boeuf		2(2)	4 1/2	12	N.V.C.F.	
868.	?	29 juin	North Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (chow mein au poulet)		2(?)	2-10	10	N.V.C.D.	
869.	?	29 juin	Ste. Foy, Québec	magasin de détail	?	saucisses fumées		6(?)	36-48	?	N.V.C.D.F.	
870.	?	29 juin	Walkerton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit		2(?)	?	?	N.V.C.D.F.H.	
871.	?	29 juin	Watoka, Alberta	restaurant	restaurant	fèves au lard, macaroni, carottes, sauce, salade aux légumes, rôti		35(?)	?	?	N.C.D.	
872.	?	29 juin	Mississauga, Ontario	domicile	?	fromage cheddar mi-doux		2(2)	7-8	2 semaines	C.D.	
873.	?	30 juin	Prince Rupert, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	sandwich à la viande		5(±20)	4-12	?	V.D.	
874.	?	30 juin	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pétoncles, vivaneaux, saumon, huîtres, crevettes		4(4)	36	?	V.C.D.F.	
875.	?	1 juillet	Cavan, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	cola		3(3)	4-5	1/2	N.C.	
876.	?	1 juillet	Prince George, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses aux champignons		2(2)	6-15	8-23	N.V.C.D.	
877.	?	2 juillet	Scarborough, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar		3(3)	2-3 jours	48-72	N.V.C.D.H.	
878.	?	2 juillet	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	?	sauce à salade		3(2)	3-5	12-24	N.V.C.D.	
879.	?	3 juillet	Alma, Québec	domicile	domicile	morue		3(2)	4-8	?	?	
880.	?	3 juillet	Winnipeg, Manitoba	restaurant	?	sauce à salade		2(?)	3	12	N.V.H.	
881.	?	3 juillet	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	crevettes panées, fromage cheddar		2(?)	4	14	V.C.D.F.	
882.	?	5 juillet	Madonta, Ontario	magasin de détail	usine de fabrication	fromage cheddar		3(?)	?	?	V.D.	
883.	?	6 juillet	Ottawa, Ontario	?	?	poulet		2(?)	14 1/2	22	N.V.C.D.	
884.	?	6,7 juillet	Barrie, Ontario	domicile	magasin de détail	fromage cheddar		3(?)	2 1/2 jours	?	N.V.C.D.	
885.	?	6 juillet	Willowdale, Ontario	?	?	fromage cheddar très fort		2(?)	?	?	C.F.	
886.	?	7 juillet	St.-Louis, Québec	magasin de détail	domicile	champignons mis en boîte à la maison		2(2)	4	?	V.	
887.	?	7 juillet	Georgetown, Ontario	magasin de détail	?	fromage parmesan		3(?)	?	12	V.C.H.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P	V	N malades (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
888.	?	7 juillet	Nepean, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	sandwich au poulet, sauce			2(?)	11	?	N.V.C.D.F.	
889.	?	8,10 juillet	Barrie, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar			3(?)	?	?	N.C.D.F.H.	
890.	?	8 juillet	Brantford, Ontario	hôpital	hôpital	fromage			2(?)	?	?	N.D.	
891.	?	8 juillet	Barrie, Ontario	domicile	magasin de détail	tranches de fromage			2(?)	13	?	C.D.H.	
892.	?	9 juillet	Mission, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	vaux ou beurre			2(2)	1-2	14	N.C.D.	
893.	?	9 juillet	Orillia, Ontario	domicile	magasin de détail ou usine de fabrication	croûtes pour dessert			2(?)	15 1/2	?	V.D.	
894.	?	9 juillet	Carleton Place, Ontario	?	?	jambon, salami, viande à sandwich			5(?)	?	3	N.V.C.D.	
895.	?	9 juillet	Windsor, Ontario	domicile	domicile	hot-dogs			4(?)	2-7	?	N.V.C.D.	
896.	?	9 juillet	Southampton, Ontario	centre de jour	?	fromage cheddar mi-doux			16(?)	13	24	N.V.D.F.	
897.	?	9 juillet	St. Catharines, Ontario	domicile	?	poulet			2(?)	6	48	N.V.C.D.F.H.	
898.	?	10 juillet	Hornepayne, Ontario	domicile	?	pain de viande			2(?)	2	9	N.C.H.	
899.	?	10 juillet	Surrey, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses fumées			2(2)	7-11	24	N.V.D.	
900.	?	10 juillet	Toronto, Ontario	domicile	domicile	friandelles de boeuf haché			2(?)	?	?	D.	
901.	?	10 juillet	Maple Ridge, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	crème glacée molle			2(2)	8-12	?	N.V.D.	
902.	?	11 juillet	Moose Jaw, Saskatchewan	restaurant	restaurant	salades			13(?)	16	4-7 jours	N.V.C.D.	
903.	?	11 juillet	Mississauga, Ontario	restaurant	restaurant	hot-dog			2(?)	13	?	D.F.	
904.	?	14 juillet	Laval, Québec	magasin de détail	?	jus d'orange			3(?)	10	48	N.V.C.D.	
905.	?	14 juillet	Winchester, Ontario	restaurant	restaurant	saucisses fumées, sauce à salade			34(22)	6	?	N.V.D.	
906.	?	14 juillet	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	domicile	champignons			2(2)	1 1/2	12	N.V.	
907.	?	14 juillet	Ottawa, Ontario	restaurant	?	crème fouettée	X		34(?)	1 1/2	?	N.V.C.D.	N.C.A.: 10 000/g
908.	?	14 juillet	Saint-Laurent, Québec	restaurant	restaurant	sandwich club			2(2)	2 1/2	5	N.V.C.D.	
909.	?	14 juillet	Ottawa, Ontario	hôtel	hôtel	soupe aux fainas	X		3(?)	?	?	V.C.D.	N.C.A.: 10 000/ml
910.	?	15 juillet	Montréal, Québec	domicile	domicile	tournedos			4(?)	4	16	N.V.C.D.	
911.	?	16 juillet	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	sauce à la viande			3(5)	2 1/2-5	?	V.D.H.	
912.	?	17 juillet	Niagara Falls, Ontario	restaurant	restaurant	sous-marin, fromage et viandes froides			3(4)	13-15	?	N.V.C.D.H.	
913.	?	17 juillet	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	saucisses			2(3)	12-14	?	N.V.C.H.F.	
914.	?	17 juillet	Saskatoon, Saskatchewan	restaurant	restaurant	pizza			2(3)	9	24	V.D.	
915.	?	17 juillet	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	saucisses marées			2(?)	11	?	N.H.	

Cat. d'épidémie	Etiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Etablissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Durées de lab. P	V	H	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
916.	?	17 juillet	Lavaltrie, Québec	magasin de détail	?	bonbons à la menthe				3(?)	2	?	D.	
917.	?	18 juillet	Ottawa, Ontario	cafétéria	cafétéria	sandwiches, poulet, jambon, rostif		X		3(19)	?	?	N.V.C.D.F.	N.C.A.:>10 000/g
918.	?	14 juillet	Niagara Falls, Ontario	magasin de détail	?	fromage fondu				3(?)	12	?	N.V.C.D.H.	
919.	?	20 juillet	Barrie, Ontario	domicile	magasin de détail	fromage cheddar				4(?)	48	?	F.	
920.	?	20 juillet	Chilliwack, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses fumées				3(3)	1/2-5	1/2-5	N.V.C.D.	
921.	?	22 juillet	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	salade de pommes de terre				3(3)	34-38	12	N.D.	
922.	?	22 juillet	Mississauga, Ontario	restaurant mets-à-emporter	domicile	mets chinois (riz au boeuf, chop suey au poulet)				3(?)	3	15	C.D.	
923.	?	23 juillet	Toronto, Ontario	domicile	?	saumon en boîte		X		1(?)	1	5	N.C.	N.C.A.: 10 000/g. les mêmes symptômes se sont manifestés en deux occasions distinctes
924.	?	23 juillet	Fisher Bay, Manitoba	camp biblique	camp biblique	restes de poulet				4(4)	7	24	N.V.C.D.	
925.	?	23 juillet	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	fromage				2(2)	6-24	12	N.V.C.D.F.	
926.	?	24 juillet	Welherton, Ontario	restaurant	restaurant	?		X		1(?)	?	?	V.D.	N.C.A.: 10 000/g. Un autre épisode est survenu en janvier au même établissement
927.	?	24 juillet	Westbank, Colombie-Britannique	domicile	domicile	glaçage à gâteau				3(3)	5	24	N.V.	
928.	?	25 juillet	Sherbrooke, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois				13(?)	3	?	N.V.C.	
929.	?	25 juillet	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	salade				3(3)	10-12	?	V.C.H.	
930.	?	26 juillet	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	fromage cheddar				8(?)	19	?	?	
931.	?	26 juillet	Oakville, Ontario	restaurant	restaurant	poulet, sauce barbecue				4(?)	1 1/4	14	V.D.C.	
932.	?	26 juillet	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	boeuf, crevettes				4(?)	40	?	N.C.D.F.	
933.	?	26 juillet	London, Ontario	restaurant	restaurant	riz cuit				3(?)	5 1/2	48 1/2	N.V.C.D.	
934.	?	26 juillet	Ajax, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	salade de pommes de terre				3(?)	9	?	N.V.C.D.F.	
935.	?	28 juillet	Dundas, Ontario	étalage routier	ferme	pommes de terre				3(3)	1 1/2	?	N.	
936.	?	28 juillet	Welherton, Ontario	camp la paroisse	camp de la paroisse	ragoût ou dinde		X		19(?)	9	?	N.V.D.	dinde: 30 000 N.C.A./g ragoût: 10 000 N.C.A./g
937.	?	28 juillet	Sudbury, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (boulettes de poulet à la sauce aigre-douce, riz frit)				4(4)	4 1/2-11	36	N.C.D.	
938.	?	28 juillet	Scarborough, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf				?(9)	11-13 1/2	?	C.D.	
939.	?	29 juillet	Welherton, Ontario	pavillon	pavillon	rôti de boeuf, mousse au chocolat				4(?)	/	?	V.D.	
940.	?	30 juillet	Guelph, Ontario	domicile	domicile	macaroni au tomates				4(?)	12	12	V.D.H.	
941	?	30 juillet	Burlington, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf avec sauce				2(?)	2 1/2	?	V.D.	

Cat. d'épi-démie	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation incriminée	Véhicule	Données de lab. P	V	E	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement										
942.	?	30 juillet	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	trempette de fromage				2(?)	1 1/2	?	?	
943.	?	30 juillet	Nepean, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (egg rolls, soupe wonton)				4(4)	3 1/2	?	V.C.D.	
944.	?	31 juillet	London, Ontario	?	?	salade de pommes de terre				2(?)	2	37	C.D.	
945.	?	1 août	Prince George, Colombie-Britannique	banquet	repas communautaire	pain de viande				30(100)	19	?	N.V.C.D.	
946.	?	2 août	Valleyfield, Québec	magasin de détail	?	fromage cheddar				2(?)	10	60	N.V.C.	
947.	?	3 août	Nepanee, Ontario	centre récréatif	centre récréatif	saucisses fumées				8(?)	6 1/2	?	?	
948.	?	3 août	Delta, Colombie-Britannique	domicile	domicile	chili				4(4)	7 1/2	?	V.C.D.F.	
949.	?	4 août	Guelph, Ontario	réception de mariage	repas communautaire	rôti de bœuf, beurre d'arachides, noix de coco, tablette aux cerises et barre haméenne				20(?)	31 1/2	?	V.C.D.N.	
950.	?	6 août	Brantford, Ontario	domicile	domicile	lait				2(?)	1	?	N.C.	
951.	?	6 août	Aldergrove, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet mis en boîte à la maison				5(5)	8-13	?	N.V.C.D.	
952.	?	6 août	Port Moody, Colombie-Britannique	domicile	domicile	hamburger				9(22)	30	24	V.D.	
953.	?	6 août	Cambridge, Ontario	magasin de détail	?	saumon en boîte		X		3(?)	4	3	N.V.C.F.	N.C.A.: 10 000/g
954.	?	6 août	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	mets mexicains (bœuf haché)				2(2)	11 1/2-14	14-24	N.C.P.F.	
955.	?	11 août	Cornwall, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	sous-marin, biftack, champignons, piment vert				4(4)	2	?	N.V.C.D.	
956.	?	12 août	Kingsmere, Ontario	patch de la famille	?	fromage mozzarella				2(4)	2	48	V.C.D.F.M.	
957.	?	12 août	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	sauce pour poulet barbecue				2(2)	12	?	V.D.	
958.	?	12 août	Willowdale, Ontario	?	?	salami au bœuf				2(?)	6	?	N.V.C.	
959.	?	13 août	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	lait homogénéisé				2(2)	3-5	24	V.D.F.M.	
960.	?	1 août	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	croquettes de poulet				2(2)	6-17	6 1/2-	N.V.D.	
961.	?	16 août	Kelowna, Colombie-Britannique	domicile	domicile	pizza				4(4)	3-7	12-24	N.V.D.	
962.	?	17 août	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	salade à la chair de crabe				4(4)	4	24	C.D.V.	
963.	?	18 août	London, Ontario	magasin de détail	?	spaghetti en boîte avec sauce à la viande				3(?)	2 1/2	28	V.C.D.	
964.	?	18 août	Penticton, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	tartinade au fromage				2(2)	7	24	N.V.D.	
965.	?	19 août	Midland, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pizza				2(?)	3	11	N.V.C.D.	
966.	?	19 août	Orangeville, Ontario	restaurant	restaurant	hamburger, hot-dog, rondelles d'oignon, lait frappé au chocolat ou lait				2(?)	6	23	V.D.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	H	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
967.	?	20 août	Brantford, Ontario	magasin de détail	?	crevettes				4(?)	2 1/2	?	?	
968.	?	20 août	Sidney, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	poisson dans une sauce aux champignons				2(2)	3	?		N.V.D.H.
969.	?	20 août	Cranbrook, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses fumées				2(2)	4-6	12-16		N.V.C.D.
970.	?	20 août	Richmond Hill, Ontario	domicile	domicile	mayonnaise maison				2(?)	12	?	?	
971.	?	20 août	Cyoma, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	chocolat				3(3)	2 1/2	?		V.C.F.H.
972.	?	21 août	Simcoe, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf				3(?)	8	24		V.C.F.H.
973.	?	21 août	Toronto, Ontario	domicile	domicile	pâté au biftack et aux rognons				2(?)	16	30		C.D.
974.	?	22 août	Kamloops, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet				3(3)	7 1/2-10 1/2	24-30		N.V.C.D.
975.	?	22 août	Toronto, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	frites et sauce				2(?)	2	22		N.C.D.F.
976.	?	22 août	Port Alberni, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saucisses fumées				4(4)	3-4	?		V.C.D.F.P.
977.	?	23 août	Victoria, Colombie-Britannique	domicile	domicile	poulet				3(3)	3-4	8		N.V.D.F.
978.	?	24 août	Dryden, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	croquettes de poulet				2(?)	4 1/2	?	?	
979.	?	24 août	Grand Falls, Terre-Neuve	magasin de détail	usine de fabrication	chair de crabe en boîte				2(4)	immédiatement	?		D.
980.	?	24 août	Burnaby, Colombie-Britannique	réception de mariage	?	jus d'orange, fudge ou biscuits				4(4)	17-24	?		N.V.C.D.
981.	?	27 août	St-Jérôme, Québec	magasin de détail	?	pizza	X			3(3)	16-18	24		V.C.D. B. [redacted]: 1 000/g
982.	?	27 août	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	pain à l'ail, escargots ou linguine avec sauce aux palourdes				2(2)	5	?		V.C.D.
983.	?	27 août	Whitby, Ontario	magasin de détail	magasin de détail	boissons gazeuses à la limette				3(3)	3	?		C.D.
984.	?	27 août	Little Current, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf				2(2)	6 1/2	3-4		V.D.
985.	?	28 août	Victoria, Colombie-Britannique	domicile	?	saumon en boîte, sauce aux pommes ou compote aux prunes				3(3)	21 1/2-23 1/2	12-15 1/2		N.V.C.D.F.
986.	?	29 août	Brandon, Manitoba	restaurant	restaurant	hamburger				3(3)	2 1/2	24		N.V.D.
987.	?	29 août	Brampton, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	crème glacée à la vanille				2(?)	11	?	?	
988.	?	29 août	Ste-Marguerite, Québec	magasin de détail	?	café				2(?)	?	?		C.D.
989.	?	30 août	Simcoe, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf				3(?)	19 1/2	22 1/2		V.C.F.
990.	?	30 août	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	pizza				6(8)	1-1 1/2	24		N.V.C.D.
991.	?	30 août	Charny, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois				2(?)	1/4-5	?1		N.V.C.D.
992.	?	31 août	Sault Ste-Marie, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pizza				5(?)	4 1/2	22 1/2		N.V.C.D.H.

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation indiquée	Véhicule	Données de lab. P	V	B	Données cliniques Nombre de malades (à risque)	Nombre de hospitalisation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
			Localité	Établissement										
993.	?	31 août	Thunder Bay, Ontario	?	?	saucisses fumées				2(?)	?	?	?	
994.	?	août	Sutton West, Ontario	domicile	magasin de détail ou usine de fabrication	tartinade au fromage				2(?)	?	?	V.C.D.	
995.	?	1 sept.	Montréal, Québec	domicile	domicile	jambon				3(3)	36-48	12-18	N.V.C.D.H.	
996.	?	3 sept.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	mets mexicains (nachos)				3(?)	10 1/2	8	N.V.C.D.	
997.	?	3 sept.	Winnipeg, Manitoba	événement social	traiteur	crevettes, poulet ou salade de chou				3(?)	2-3	?	N.V.D.	
998.	?	5 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	jambon ou vinaigrette maison				4(?)	?	10	V.C.D.F.	
999.	?	5 sept.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	poulet				2(?)	14-22	48	N.C.D.	
1000.	?	5 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois				6(?)	?	?	N.V.C.D.	
1001.	?	6 sept.	Edmonton, Alberta	hôpital	hôpital	jus de légumes				2(?)	immédiatement	?	?	
1002.	?	6 sept.	Mission, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	thon en boîte				2(2)	4	24	N.V.C.D.H.	
1003.	?	8 sept.	Plantagenet, Ontario	station balnéaire	?	sauce				36(47)	2 1/2	36	V.C.	
1004.	?	4 sept.	Clinton, Ontario	magasin de détail	?	viandes froides				5(?)	2	?	N.V.C.D.F.	
1005.	?	8 sept.	Sudbury, Ontario	banquet pour mariage dans une salle	repas communautaire	sandwiches au jambon				11(300)	11	48	N.V.C.D.F.	les sandwiches avaient été faites deux jours avant les noces
1006.	?	8 sept.	Brantford, Ontario	domicile	domicile	sauce à spaghetti	X			3(?)	5	?	N.C.A.: 20 000/g	
1007.	?	8 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger avec supplément de fromage	X			2(?)	1	11	V.D.	N.C.A.: 50 000/g
1008.	?	9 sept.	Port Nelson, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit ou salade de pommes de terre				3(5)	1-7	3-12	N.V.C.D.F.	
1009.	?	10 sept.	Penticton, Colombie-Britannique	domicile	domicile	bout de côtes de boeuf				2(3)	3-4	12	N.V.D.H.	
1010.	?	11 sept.	Nanaimo, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger				2(2)	9-12	1/2-14	N.V.C.D.	
1011.	?	12 sept.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	?	sauce à spaghetti				3(3)	2-8	48	N.V.C.	
1012.	?	12 sept.	Lasalle, Québec	domicile	domicile	viande hachée ou sauce à sandwich chaud au poulet				2(2)	3 1/2-8 1/2	12-18	N.V.C.D.	
1013.	?	12 sept.	Port Erie, Ontario	domicile	domicile	tartelette au chocolat				3(2)	14	?	N.V.	
1014.	?	13 sept.	Montréal, Québec	salle de réception	traiteur	boeuf bourguignon				40(80)	4	?	N.C.D.	
1015.	?	14 sept.	Montréal, Québec	magasin de détail	?	bière				3(?)	1	24	V.D.	
1016.	?	14 sept.	Hamilton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit				3(?)	3	?	N.C.D.F.H.	
1017.	?	15 sept.	Prince George, Colombie-Britannique	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit, salade de chou ou salade de macaroni				2(2)	1	12	N.V.D.F.	
1018.	?	14 sept.	Clinton, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	pizza				4(?)	1 1/2	?	V.C.D.	
1019.	?	19 sept.	Brossard, Québec	fournisseur	?	oeuf				3(3)	12	24	V.C.D.H.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.: P	V	B	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
1020.	?	20 sept.	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	bacon et oeufs				3(4)	7-9	?	N.V.D.	
1021.	?	20 sept.	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	hamburger				2(2)	2-8	12	N.V.C.D.F.	
1022.	?	22 sept.	Brantford, Ontario	restaurant-minute	?	lasagne				3(?)	1- 1 1/2	?	?	
1023.	?	24 sept.	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	ravioli au boeuf				2(?)	3	12	N.V.C.D.	
1024.	?	25 sept.	Willowdale, Ontario	magasin de détail	?	fromage cheddar fort				2(?)	16	60	C.D.H.	
1025.	?	25 sept.	Laval, Québec	magasin de détail	?	huile d'olive				2(2)	2-3	?	V.D.	
1026.	?	25 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	boulettes de viande				4(?)	?	?	?	
1027.	?	26 sept.	Etobicoke, Ontario	restaurant dans un magasin	restaurant dans un magasin	soupe au poulet				2(?)	?	?	?	
1028.	?	26 sept.	Vancouver, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon fumé				4(4)	1	?	N.V.C.	
1029.	?	26 sept.	London, Ontario	domicile	domicile	mets chinois (riz frit, riz bouilli, chop suey, côtes levées)				7(?)	immédiatement	3	C.D.F.	
1030.	?	27 sept.	Orléans, Ontario	restaurant	?	vinaigrette, bacon et hamburger au fromage				4(4)	2 1/2-11	?	C.D.F.	
1031.	?	28 sept.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	?				14(?)	?	?	?	
1032.	?	1 oct.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	bifteck avec crème sûre				2(?)	7 1/2	?	N.V.C.D.	
1033.	?	1 oct.	Bury, Québec	traiteur	salle de réception	repas de noces				25(?)	9-15	24	C.D.	
1034.	?	1 oct.	Walkerton, Ontario	domicile	domicile	miel				2(?)	9 1/2	60	C.D.	malade en deux occasions. Le miel a été entreposé dans une chaudière
1035.	?	1 oct.	Hamilton, Ontario	domicile	repas communautaire	saucisses fumées				27(?)	1-2 1/2	?	N.C.D.F.	
1036.	?	1 oct.	Kapuskasing, Ontario	domicile	domicile	tourtière avec sauce				3(?)	10	9	N.V.D.	
1037.	?	2 oct.	Burnaby, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	champignons en boîte ou sauce aux fèves noires				2(2)	[illegible]	6-15	N.V.D.F.	
1038.	?	4 oct.	North York, Ontario	théâtre	théâtre	glaçage doré				4(?)	7 1/4	12	N.V.C.H.	
1039.	?	5 oct.	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	tourtière				2(?)	?	?	N.C.F.	
1040.	?	5 oct.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	domicile	crème glacée				3(3)	6 1/2-9	12	V.C.	
1041.	?	8 oct.	North York, Ontario	domicile	domicile	crème fouettée et dinde	X			4(?)	12	?	N.C.D.	dinde: 80 000 N.C.A./g crème: 20 000 N.C.A./g
1042.	?	9 oct.	Newmarket, Ontario	magasin de détail	?	saucisson de bologne				2(?)	1/2	45 1/2	N.H.	
1043.	?	9 oct.	Regina, Saskatchewan	restaurant	?	hamburger				2(2)	2 1/2	12	N.V.C.D.F.	
1044.	?	9 oct.	Willowdale, Ontario	?	?	sauce, boulettes de viande, dinde, crème fouettée				4(?)	12	?	N.C.D.	
1045.	?	9 oct.	Black Lake, Québec	restaurant	restaurant	sandwich club				3(?)	5	24-60	N.V.D.	
1046.	?	10 oct.	Brantford, Ontario	domicile	domicile	brioche à la cannelle et aux raisins	X			2(?)	1-1 1/2	?	?	N.C.A.: 10 000/g
1047.	?	10 oct.	Edmonton, Alberta	domicile	domicile	dinde				3(?)	6	?	V.	

Cas. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Simulé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P V H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1048.	?	12 oct.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	domicile	pizza		2(2)	4 1/2	48	N.V.C.D.	
1049.	?	12 oct.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	poulet aux amandes		2(?)	3	?	C.D.	
1050.	?	12 oct.	Montréal, Québec	domicile	domicile	ravioli		2(2)	5 1/2	6-8	N.V.C.D.F.	
1051.	?	13 oct.	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza		2(2)	3	24	C.	
1052.	?	14 oct.	Toronto, Ontario	marché aux puces	?	pistaches		2(2)	?	12	N.C.D.	
1053.	?	14 oct.	Sarnia, Ontario	magasin de détail	?	morceaux d'orange		3(3)	10-12	?	V.D.	
1054.	?	15 oct.	Clinton, Ontario	centre de jour	centre de jour	jus de pomme maison		2(20)	immédiatement	2	V.	
1055.	?	15 oct.	Etobicoke, Ontario	magasin de détail	?	poulet en boîte		2(2)	4	24-48	N.V.C.H.	
1056.	?	17 oct.	Barrie, Ontario	magasin de détail	?	biscuits au chocolat		1(1)	4	?	N.V.C.D.	le chien qui a mangé les biscuits a eu, lui aussi, des vomissements et de la diarrhée
1057.	?	17 oct.	Richmond, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	saumon fumé		2(2)	3	24	C.D.	
1058.	?	17 oct.	Charlesbourg, Québec	fournisseur	?	pommes		3(3)	?	?	?	
1059.	?	18 oct.	Willowdale, Ontario	magasin de détail	?	fèves au lard		2(?)	12	?	D.H.	
1060.	?	19 oct.	Etobicoke, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger au fromage		4(?)	5 1/2	?	?	
1061.	?	19 oct.	Kingston, Ontario	cafétéria d'université	cafétéria d'université	dinde en crème		13(35)	10-12	24	C.D.	
1062.	?	20 oct.	Toronto, Ontario	magasin de détail	?	bière		2(2)	12-14	48	N.C.D.	
1063.	?	20 oct.	Chearbrook, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saucisses		3(3)	2	2-48	N.V.	
1064.	?	20 oct.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	champignons en boîte		2(2)	2-3	48	N.V.C.D.	
1065.	?	20 oct.	Ottawa, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit		1(3)	1	?	C.D.	
1066.	?	20 oct.	Milton, Ontario	domicile	domicile	crêpes		3(?)	?	?2	V.C.D.F.	
1067.	?	21 oct.	Montréal, Québec	domicile	domicile	crêpes		3(3)	8	6-18	N.V.C.D.F.	
1068.	?	21 oct.	North York, Ontario	magasin de détail	?	huile d'olive		3(?)	4	16	V.	
1069.	?	21 oct.	Burlington, Ontario	domicile	domicile	hamburger cuit		4(?)	4	11	N.C.	le hamburger semblait pas appétissant, mais on l'a mangé quand même
1070.	?	24 oct.	Abbotsford, Colombie-Britannique	magasin de détail	usine de fabrication	pois en boîte		4(?)	?	?	?	
1071.	?	25 oct.	Winnipeg, Manitoba	magasin de détail	domicile	rôti de bouf		2(2)	1 1/2	24	N.V.	
1072.	?	26 oct.	Nanaimo, Colombie-Britannique	domicile	domicile	riz, légume ou sauce		3(3)	8	14	N.V.C.D.F.	
1073.	?	26 oct.	Hamilton, Ontario	entreprise d'abattage et de conditionnement de la viande	?	friandelles de boeuf		2(?)	20	?	V.C.D.	
1074.	?	26 oct.	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	poulet		4(6)	2 1/2-21	6-9	N.V.C.D.F.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques					Commentaires
			Localité	Établissement			P V H	Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes		
1075.	?	28 oct.	Brantford, Ontario	maison de santé	maison de santé	pain aux bananes, fromage, jambon, dinde au saucisses		13(45)	0	?	D.		
1076.	?	28 oct.	Port Alberni, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	mets chinois (chowmein, porc, crevettes)		2(2)	1-2	48	N.V.C.F.		
1077.	?	28 oct.	Thornhill, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger		2(?)	5	?	N.V.D.		
1078.	?	29 oct.	Brantford, Ontario	delicatessen	?	boeuf épicé, krakowsko cuit et fumé ou filet		4(?)	?	?	N.V.D.F.		
1079.	?	30 oct.	Ridgetown, Ontario	restaurant	?	sole amandine		2(?)	11-12	?	N.V.C.D.		
1080.	?	30 oct.	Saskatoon, Saskatchewan	magasin de détail	?	mélange pour soupe de poulet et nouilles		2(2)	1 1/2-5	12	N.C.D.		
1081.	?	30 oct.	Ottawa, Ontario	bureau	?	fromage		2(?)	3 1/2	?	N.V.C.		
1082.	?	31 oct.	Willowdale, Ontario	magasin de détail	?	porc barbecue, côtes levées		4(?)	7 1/2	?	N.V.C.D.		
1083.	?	31 oct.	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	jambon "Forêt noire" ou pastrami		18(?)	?	?	N.V.C.D.F.		
1084.	?	31 oct.	North York, Ontario	domicile	domicile	?		2(?)	?	?	N.V.C.D.F.		
1085.	?	1 nov.	Prince Rupert, Colombie-Britannique	hôtel	hôtel	chili		2(2)	1/2-1	24-36	N.V.C.D.F.F.		
1086.	?	1 nov.	Barrie, Ontario	domicile	?	sauce à spaghetti		2(?)	14	?	?		
1087.	?	2 nov.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	boeuf stroganoff		4(4)	3	6	V.C.D.F.		
1088.	?	2 nov.	Milton, Ontario	?	?	mélange à crêpes (sec)		3(?)	?	?	V.C.D.F.		
1089.	?	3 nov.	North York, Ontario	hôpital	hôpital	mayonnaise		2(?)	?	?	?		
1090.	?	3 nov.	Ottawa, Ontario	domicile	?	poulet précuit		2(2)	16	1	N.C.		
1091.	?	4 nov.	Brantford, Ontario	domicile	domicile	boeuf salé		3(?)	11	?	?		
1092.	?	4 nov.	Ste.-Foy, Québec	magasin de détail	?	sandwich chaud au poulet		4(?)	20	48	N.V.C.F.H.		
1093.	?	4 nov.	Shanty Bay, Ontario	domicile	domicile	saucisses de cultivateur		2(?)	22	?	?		
1094.	?	5 nov.	London, Ontario	restaurant	restaurant	poulet frit ou rôti	X	2(2)	3 1/2	?	1	poulet: 20 000	N.C.A., E.
1095.	?	6 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	croquettes de poulet		2(2)	immédiatement	1	V.		
1096.	?	7 nov.	Hamilton, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (crevettes, sauce, chowmein, riz frit au boeuf)		2(?)	10	15	V.C.D.		
1097.	?	7 nov.	Mississauga, Ontario	maison de santé	maison de santé	pâtés au poulet	X	3(?)	6	?	N.V.H.	S.C.A.: 80 000/g	
1098.	?	7 nov.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	hamburger, fromage cheddar, frites maison ou maïs éclaté		2(?)	3 3/4	18-20	N.V.C.		
1099.	?	9,14 nov.	Québec, Québec	magasin de détail	?	fromage		2(?)	4	?	?		
1100.	?	9 nov.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	mets chinois (crevettes et poulet wonton)		4(?)	2	?	N.V.		
1101.	?	10 nov.	Brampton, Ontario	domicile	domicile	pizza		4(?)	1 1/2	4 1/2	V.D.		

Cat. d'épidémies	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P V S	Données cliniques: Nombre de malades (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
1102.	?	10 nov.	Montréal, Québec	domicile	domicile	pâté de foie		2(2)	30	?	N.V.C.D.M.	
1103.	?	11 nov.	Mississauga, Ontario	domicile	domicile	turbot en pâte (cuit)		3(?)	?	?	N.C.D.	
1104.	?	11 nov.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	bacon, poulet, sandwich à la laitue, soupe de poulet et nouilles ou carrés au chocolat		3(3)	6	?	V.D.	
1105.	?	11 nov.	Dundas, Ontario	domicile	domicile	boeuf salé, jambon et saucisses		2(?)	4	?	N.V.	
1106.	?	12 nov.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	mets chinois (chowmein)		3(?)	10 1/2	4	V.D.	
1107.	?	12 nov.	Montréal, Québec	magasin de détail	usine de fabrication	fromage fondu		2(2)	3-4	12 ?		
1108.	?	12 nov.	Burlington, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	ailes de poulet		2(?)	2	?	N.V.D.	
1109.	?	13 nov.	Ottawa, Ontario	domicile	?	carrés de chocolat, poulet		3(?)	6	?	V.D.	
1110.	?	13 nov.	Cobourg, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit		2(?)	11	30	N.V.C.D.F.	
1111.	?	14 nov.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	salade, vinaigrette ou croutons		3(?)	1 1/2	?	N.V.C.D.	
1112.	?	16 nov.	Fredericton, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	hamburger		2(4)	1/2-7	12-14	N.V.C.D.	
1113.	?	16 nov.	Elmsdale, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	figues séchées		2(2)	6-8 jours	5	C.D.	
1114.	?	16 nov.	Vinemount, Ontario	restaurant mets-à-emporter	?	poulet frit ou frites		41(?)	11	24	N.V.C.	
1115.	?	19 nov.	Ottawa, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	hamburger		3(?)	4 1/2	?	N.V.C.D.	
1116.	?	19 nov.	Grand Forks, Colombie-Britannique	foyer pour personnes âgées	foyer pour personnes âgées	salade de pommes de terre		17(33)	13 1/2-48	12	N.V.C.D.	
1117.	?	19 nov.	Peterborough, Ontario	domicile	domicile	salami		3(?)	7	?	N.D.	
1118.	?	19 nov.	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	pâtisserie fourrée aux bleuets et à la crème		3(?)	8	24	C.D.	
1119.	?	19 nov.	Toronto, Ontario	restaurant	restaurant	sauce barbecue		3(?)	8	13	V.D.	
1120.	?	21 nov.	Mississauga, Ontario	domicile	?	saumon en boîte		3(?)	6 1/2	13 1/2	D.	
1121.	?	23 nov.	Kitchener, Ontario	magasin de détail	?	menthes enrobées de chocolat		3(3)	8 1/2	9	V.C.	
1122.	?	24 nov.	Ottawa, Ontario	magasin de détail	?	fromage		2(2)	2 1/2	?	V.C.D.F.	
1123.	?	24 nov.	Vernon, Colombie-Britannique	domicile	domicile	porc avec sauce aigre-douce, riz ou choucroute		3(3)	1- 1/2	96	N.V.C.D.F.	
1124.	?	24 nov.	Laval, Québec	magasin de détail	?	gâteau		4(?)	5	48	N.V.C.D.	
1125.	?	24 nov.	Peterborough, Ontario	défilé à l'extérieur	?	beignes, chocolat chaud, chocolat, pomme, orange ou bonbons		15(?)	2 1/2-5 1/2	1 1/2-18 1/2	N.C.N.	
1126.	?	25 nov.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	salade au poulet		4(?)	5	8-10	N.V.C.D.	
1127.	?	25 nov.	Ottawa, Ontario	domicile	domicile	?		2(?)	?	?	N.V.C.D.F.	
1128.	?	25 nov.	Windsor, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf		5(?)	6	?	V.C.	

Cat. d'épisodes	Étiologie	Apparition	Signalé à: Localité	Signalé à: Établissement	Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab. P	V	B	Données cliniques: Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	Commentaires
1129.	?	26 nov.	Delta, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon mis en boîte à la maison				2(2)	1-2	96	N.	
1130.	?	27 nov.	St. Catharines, Ontario	magasin de détail	?	poulet				2(2)	11	?	V.C.D.N.	
1131.	?	27 nov.	Hull, Québec	restaurant	restaurant	hamburger et poulet		X		2(2)	1	24	C.D.	hamburger: 1 000 *S. aureus*/g
1132.	?	28 nov.	Petawawa, Ontario	base militaire	base militaire	sandwiches				6(?)	?	?	N.V.C.	
1133.	?	29 nov.	Elkford, Colombie-Britannique	domicile	domicile	hamburger				2(2)	24	?	N.C.D.F.	
1134.	?	30 nov.	Willowdale, Ontario	restaurant	restaurant	moussaka (tourtière grecque)				2(?)	immédiatement	15	N.D.F.H.	
1135.	?	novembre	Peel (région), Ontario	repas communautaire	repas communautaire	?				15(25)	7-48	42	N.V.C.D.F.H.	peut-être une infection virale attribuable au manipulateur des aliments
1136.	?	novembre	St. Catharines, Ontario	magasin de détail	domicile	poulet				2(?)	13	?	V.C.D.H.	
1137.	?	novembre	Barrie, Ontario	restaurant	restaurant	poulet avec sauce				6(?)	?	? ?		
1138.	?	novembre	Walkers, Ontario	restaurant mets-à-emporter	restaurant mets-à-emporter	poulet frit				2(?)	11	?	N.V.C.D.F.	
1139.	?	novembre	Orillia, Ontario	domicile	domicile	beurre				2(?)	2	?	V.C.D.	
1140.	?	novembre	Brampton, Ontario	restaurant	restaurant	mets chinois (egg roll, boulettes de poulet)				2(?)	2 1/2	?	C.D.	
1141.	?	1 déc.	Laval, Québec	restaurant	restaurant	mets chinois				4(?)	36	24	N.V.D.F.	
1142.	?	1 déc.	Wilson Creek, Colombie-Britannique	domicile	domicile	pâté à la dinde, pâté à la viande ou lait de poule				2(2)	6	24	N.V.C.D.	
1143.	?	1 déc.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	dinde				13(?)	?	72	V.C.D.	
1144.	?	2 déc.	Midland, Ontario	magasin de détail	?	boisson gazeuse sans sucre				2(?)	1/2	? ?		
1145.	?	2 déc.	Hamilton, Ontario	domicile	domicile	ailes de poulet				3(?)	1	24	C.	
1146.	?	2 déc.	Toronto, Ontario	boulangerie	boulangerie	pâtisserie				8(?)	32 1/4	?	V.C.D.	
1147.	?	3 déc.	Penticton, Colombie-Britannique	magasin de détail	?	lait de poule				3(3)	1-12	48-72	V.D.	
1148.	?	3 déc.	Bond Head, Ontario	magasin de détail	?	bière				2(2)	immédiatement	?	N.	
1149.	?	3 déc.	Fort McMurray, Alberta	restaurant mets-à-emporter	?	poulet, sauce ou salade de chou				3(4)	?	2	N.V.C.D.	
1150.	?	4 déc.	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	huîtres fumées				2(?)	1 1/2	24 1/2	N.V.C.	
1151.	?	6 déc.	Saint John, Nouveau-Brunswick	magasin de détail	?	chocolat au lait				2(2)	4	?	V.D.	
1152.	?	6 déc.	Calgary, Alberta	cuisine d'un camp	?	?				3(?)	?	?	V.D.	
1153.	?	6 déc.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	salade aux épinards avec sauce				2(?)	4	12	N.D.	
1154.	?	7 déc.	Elkford, Colombie-Britannique	domicile	domicile	bifteck d'orignal ou chevreuil et saucisses au porc				2(2)	48	?	C.D.	
1155.	?	7 déc.	Surrey, Colombie-Britannique	restaurant-minute	restaurant-minute	pizza				3(4)	8	8-48	N.V.D.	

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipula-tion inadéquate	Véhicule	Données de lab.	Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établisse-ment			P V H	Nombre de maladies (à risque)	Incuba-tion (h)	Durée (h)	Symptômes	
1156.	?	8 déc.	Etobicoke, Ontario	restaurant	restaurant	foie		2(?)	13	? ?		
1157.	?	8 déc.	Gatineau, Québec	magasin de détail	?	crème glacée au chocolat		2(?)	9	?	N.V.C.D.	
1158.	?	8 déc.	Barrington Passage, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	magasin de détail	jus de pamplemousse		1(1)	immédiate-ment	?	V.D.F.	boîte endommagée par l'instrument avec lequel on a ouvert la caisse
1159.	?	8 déc.	Churchill, Ontario	domicile	domicile	bifteck d'aleyau		3(?)	?	?	V.D.	
1160.	?	9 déc.	Lazo, Colombie-Britannique	base militaire	base militaire	trempette à la crème sûre pour croustilles		7(8)	26-33	?	V.D.	
1161.	?	9 déc.	Kingston, Ontario	restaurant-minute	restaurant-minute	sauce à bifteck		2(?)	6	? ?		
1162.	?	9 déc.	Burns Lake, Colombie-Britannique	domicile	domicile	saumon mis en boîte à la maison		2(2)	?	48	D.	
1163.	?	9 déc.	Etobicoke, Ontario	domicile	domicile	rôti de porc		2(?)	3	? ?		
1164.	?	10 déc.	Hamilton, Ontario	magasin de détail	?	saucisses polonaises		3(?)	5	48	N.V.C.D.	
1165.	?	10 déc.	Montréal, Québec	restaurant	restaurant	souvlaki		5(5)	1 1/2-8	?	N.C.D.	
1166.	?	11 déc.	Sydney, Nouvelle-Écosse	magasin de détail	?	saumon en boîte		1(1)	3-4	2	V.	le chat qui a mangé de ce saumon a également été malade
1167.	?	11 déc.	Regina, Saskatchewan	restaurant	restaurant	oeufs brouillés ou saucisses		10(?)	4-14	12	V.C.D.	
1168.	?	11 déc.	St. Catharines, Ontario	restaurant	restaurant	gâteau à la vanille, egg rolls ou fromage à la crème		6(?)	6	24	N.V.D.H.	
1169.	?	12 déc.	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	noix mélangées		2(?)	1	6	N.V.D.	
1170.	?	15 déc.	Clinton, Ontario	magasin de détail	domicile	fromage et craquelins		6(?)	4 1/2	7 1/2	N.V.C.	
1171.	?	15 déc.	Winnipeg, Manitoba	restaurant	restaurant	?		5(26)	7-18	12	N.V.D.F.	
1172.	?	15 déc.	Regina, Saskatchewan	magasin de détail	?	noix mélangées dans huile végétale		2(2)	1-3	18	V.C.D.	
1173.	?	17 déc.	Laval, Québec	magasin de détail	?	boeuf haché		3(6)	2	?	N.V.C.F.	
1174.	?	17 déc.	Ottawa, Ontario	restaurant	restaurant	rôti de boeuf		9(?)	10	15	N.C.D.	
1175.	?	19 déc.	St. John's, Terre-Neuve	restaurant	restaurant	escargots, morue crue, langues		2(?)	1/2-4	?	V.D.	
1176.	?	19 déc.	Kingston, Ontario	motel	motel	dinde avec sauce, tarte à la noix de coco, riz, pois et dinde		5(?)	2 1/2	?	C.D.F.	
1177.	?	26 déc.	Winnipeg, Manitoba	domicile	domicile	dinde		6(6)	9-35	1 1/2-3	C.D.F.	
1178.	?	26 déc.	Burnaby, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	dinde		3(3)	1/2-1	3-6 1/2	N.V.C.D.	
1179.	?	31 déc.	Toronto, Ontario	domicile	domicile	mets chinois		2(?)	?	? ?		
1180.	?	31 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	poulet		6(8)	12	72	V.C.D.	
1181.	?	31 déc.	Vancouver, Colombie-Britannique	restaurant	restaurant	saumon fumé		6(6)	10-36	48	N.V.C.D.F.	

Annexe

A	intoxication ciguatérique	?	Toronto	poissonnerie	?	mérou	X	9(9)	?	jusqu'à 6 semaines		certains patients hospitalisés jusqu'à 5 jours

ARTICLES SUR DES ÉPISODES D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES MENTIONNÉS DANS CES SOMMAIRES

Campylobacter

Campylobactériose due à la consommation de lait cru - Colombie-Britannique. H. Lior.
Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-40, 156-157, 1984.

Campylobacter jejuni - Victoria, B.C. - January 1983. C. Moore. B.C. Disease Surveillance Report. 4(3), 24-26, 1983.

Further Hazards of Raw Milk in B.C. J.P. Reynolds, M. Bates, A.G. Lowden, J. Addison and T. Johnstone. B.C. Disease Surveillance Report. 5(5), 62, 1984.

Kindergarten Field Trip To a Farm, June 25, 1984 - Vancouver Island. M. Bates, T. Zoltan and P. Reynolds. B.C. Disease Surveillance Report. 5(9), 201-203, 1984.

Outbreak of Campylobacteriosis in a Large Educational Institution - British Columbia. A.B. Allen. B.C. Disease Surveillance Report. 6(1), 22-25, 1985.

Cas présumé de campylobactériose associé à du lait cru-Colombie-Britannique. C. Moore. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-19, 73-74, 1983.

Clostridium perfringens

Clostridium perfringens in Food in an Institution. D. Drysdale. B.C. Disease Surveillance Report. 5(13), 280-282, 1984.

Four Thousand Persons at Risk of Clostridium perfringens Food Poisoning. H.J. Beatty, A. Akbar and C. Catarino. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(48), 508, 1984.

Suspected Clostridium perfringens Food Poisoning in Medicine Hat, February 1983. C. Adams. Alberta Social Services and Community Health. 7(5), 207-208, 1983.

Poussée présumée d'une maladie d'origine alimentaire causée par Clostridium perfringens -Nouvelle-Écosse. L.E. Sweet, P.M. Lavigne and E. Todd. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-40, 157-159, 1984.

Coxiella - Fièvre Q

A Case of Q Fever - Simcoe County. B.A. Phillips and L.J. Slomka. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(15), 167, 1984.

Escherichia coli 0157:H7 colite

Colite hémorragique liée à Escherichia coli 0157:H7 - Terre-Neuve et Labrador. J. Hockin, S. March and S. Ratman. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-46, 182-184, 1983.

Syndrome hémolytique et urémique et diarrhée sanglante liés à un isolat sorbitol-négatif d'Escherichia coli 0157:H7 chez une enfant-Colombie-Britannique. J.D. Anderson, J.E. Carter, L. Elmore, J.R. MacLean and W.A. Black. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-44, 173-174, 1983.

Cas sporadiques de colite hémorragique liée à Escherichia coli 0157:H7 - Calgary, Alberta. C.H. Pai, R. Gordon, H.V. Sims, L.E. Bryan. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-46, 181-182, 1983.

Giardiase

Giardiase - Edmonton, Alberta. M. King-Collier. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-48, 189-192, 1983.

Intoxication à ciguatera

Intoxication de type ciguatera - Premier cas confirmé au Canada. E. Todd, R. Szabo, B. Cross, R.G. M^{C}Quillan, P. Eng and H. Field. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-44, 174-176, 1983.

Toxi-infection de type ciguatera et résultats neurologiques-Quatre autre cas probables au Canada. R.C. Wittes and J.D. MacLean. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-51, 202-204, 1984.

Intoxication à Datura

Intoxication par le Datura contenu dans du boeuf haché-Ontario. R. Patten, A. Bergin, E. Todd and T. Cole. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-12, 45-46, 1984.

Acute Poisoning with Angel's Trumpet Seeds - Ottawa - Carleton Region. I.M. Gemmill, A. Bergin, R. Patten, J. Davey and T. Cole. Ontario Dis. Surv. Rep. 4(48), 457, 1983.

Intoxication à solanine

Solanine Food Poisoning Associated With a School Lunch Program. J. Robertson, K. Fujioka and L. Jonat. Alberta Social Services and Community Health. 8(1), 3-5, 1984.

Intoxication à Staphylococcus aureus

Food Poisoning - Sunshine Coast - 1983. J. Lugsdin, B.A. Willoughby, J. Brookes and R. Mathias. B.C. Disease Surveillance Report. 5(3), 31-34, 1984.

Staphylococcal Food Poisoning Associated with Musubi. S. Kalani and H. Wynters. Alberta Social Services and Community Health. 7(10), 364, 1983.

Intoxication alimentaire à staphylocoques - Nouvelle-Écosse. J.D. Prentice. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-12, 46-48, 1984.

Plomb

Lead Poisoning from Wine Goblets, North Bay, Ontario. J. Stone, M. Guillemette, I. Gough, B. Alldred and I. Quirt. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(48), 505-507, 1984.

Salmonellose

A Case of Salmonella urbana - A Rare Salmonella Serotype. R. Desgranges and T. Korzeniecki. Ontario Dis. Surv. Rep. 6(3), 37, 1985.

Une poussée de gastro-entérite à Salmonella typhimurium parmi le personnel d'un hôpital - Ontario. R. Lanningan, Z. Hussain, D. Kingdom and N. Tuttle. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-52, 205-207, 1983.

Cas inhabituel d'infection par Salmonella - Colombie-Britannique. K.R. Wagner. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-39, 155, 1984.

An Unusual Salmonella Serotype - Source Obscure. S. Styliadis. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(3), 23, 1984.

Foodborne Illness, Summer Camp 1983. J. Lugsdin, B.A. Willoughby, J. Brookes and R. Mathias. B.C. Disease Surveillance Report. 5(2), 21-25, 1984.

Investigation of a Food Poisoning Incident, Powell River, B.C. J. Lugsdin, B.A. Willoughby, B.A. Stephen, J. Brookes and R. Mathias. B.C. Disease Surveillance Report. 4(13), 154-156, 1983.
Infected Turtle as Source of Salmonella in Two Children, Peel Region. H. Beatty. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(51), 549, 1984.

Nursing Home Diarrhea. S. Tamblyn and D. White. Ontario Dis. Surv. Rep. 4(29), 311-313, 1983.

Outbreak of Salmonella Food Poisoning. G.W. Mercer. B.C. Disease Surveillance Report. 5(10), 212-214, 1984.

Outbreak of Salmonella newport at a Residence for the Mentally Retarded - Algoma District. D.A. Butler-Jones and P. Fitzsimons. Ontario Dis. Surv. Rep. 4(48), 456, 1983.

Raw Milk as a Vehicle for Salmonella muenster in a Family of Six. R.M. Aldis. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(17), 189, 1984.

Salmonella in a Home for the Aged, Oshawa, Ontario. J.K. Gray, B. Devitt, H. Robinson, A. Connor and R. Turner. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(5), 43-45, 1984.

Salmonella Infection Due to Raw Milk. S. Styliadis. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(28), 298, 1984.

Salmonella napoli - First Case in Ontario. S. Styliadis. Ontario Dis. Surv. Rep. 4(41), 404, 1983.

Salmonella Outbreak at a Facility for the Developmentally Handicapped - Oxford County. C. Rochard, M. Bragg, S. Jones and T. Pringle. Ontario Dis. Surv. Rep. 6(26), 342-347, 1985.

Salmonella St. Paul Outbreak Associated With Wedding Banquet. G. Corcoran. Alberta Social Services and Community Health. 9(1), 25-28, 1985.

Poussée de salmonellose en Saskatchewan. D. Allison, C. Caswell, C. Shaw, L. Hooley, D. Meeds and Y. Auyeung. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-40, 157-159, 1983.

Salmonellosis Outbreak Involving Barbecued Chicken From a Retail Outlet, Vancouver, B.C. C. Nagy, G. Owen and S. Sheps. B.C. Disease Surveillance Report. 4(8), 95-96, 1983.

Salmonellose - Ontario. A. Bergin, W. Desormeau, C. M^{c}Court and I. Gemmill. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-20, 77-79, 1984.

Poussée de Salmonella typhimurium dans un hôpital d'aigus-Colombie-Britannique. E. Crichton. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-52, 207-208, 1983.

Salmonella typhimurium - Dillbury Lake, 1983. J. MacQuarrie and S. Kerr. Alberta Social Services and Community Health. 7(10), 368-369, 1983.

Shigellose

Épidémie de shigellose dans une garderie - Québec. M. Alary, B. Tessier, H. Jacob and J. Turgeon. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-46, 181-182, 1984.

Laboratory Transmission of Shigellosis. K. Christian, W.P. Moorehead, J. Isaac-Renton and R. Mathias. B.C. Disease Surveillance Report. 4(7), 87, 1983.

Trichinose

Trichinose au Nouveau Québec. R.A. Laurence, M. Desgens and L. Trudel. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 9-53, 209-210, 1983.

Vibrio parahaemolyticus

Oyster Related Case of Vibrio parahaemolyticus. F. Hendricks and J. Beauvais. Ontario Dis. Surv. Rep. 6(8), 93, 1985.

Virus

Viral Outbreak Associated With a Home Catering Business - Peel. D. Kokelj, W. Kendall and P. Callahan. Ontario Dis. Surv. Rep. 6(6), 69, 1985.

Étiologie inconnue

An Outbreak of Diarrheal Illness Among Mountain Skiers. M. King-Collier. Alberta Social Services and Community Health. 8(5), 151-153, 1984.

Chickenburgers as a Source of Food Poisoning. D.A. Hutchison and R.M. Carson. Ontario Dis. Surv. Rep. 4(8), 97, 1983.

Illness Outbreak at a Santa Claus Parade - Peterborough County, Ontario. G. Humphreys, R. Moir, M. Strachan and S. Lee. Ontario Dis. Surv. Rep. 6(3), 31-36, 1985.

Cas présumé d'intoxication alimentaire dans une maison de repos-Nouveau-Brunswick. E.R. Dole, J.W. Crocker and A.J. Davies. Rapport hebdomadaire des maladies au Canada, 10-18, 69-70, 1984.

ARTICLES SUR DES ÉPISODES DES MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE

Campylobacter

Well Water as a Source of Campylobacter Infection - Kingston, Ontario. G. Hutchings and D. Cooke. Ontario Dis. Surv. Rep. 6(25), 336, 1985.

Yersinia enterocolitica

Yersinia enterocolitica as a Confirmed Water-Borne Outbreak in a Rural Family. S. Styliadis. Ontario Dis. Surv. Rep. 5(28), 297, 1984.

Étiologie inconnue

Suspected Waterborne Illness, Gulf Island, B.C. T.T. Zoltan. B.C. Disease Surveillance Report. 5(3), 34-35, 1984.

DIRECTIVES POUR LA CONFIRMATION DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

I. Agents étiologiques

	Agents	Syndrome clinique	Critères de Laboratoire
1.	Bacillus cereus	a) période d'incubation:1/2-16 hres. b) syndrome gastrointestinal	a) isolement de 10^5 micro-organismes et plus par gramme dans un aliment incriminé au point de vue épidémiologique OU b) isolement du microorganisme dans les selles du malade
2.	Brucella	a) tableau clinique correspondant à la brucellose	a) agglutinines spécifiques dans le sérum OU b) culture du sang positive
3.	Clostridium botulinum	a) tableau clinique correspondant au botulisme	a) dépistage de la toxine botulinique dans le sérum ou les selles chez l'homme ou dans les aliments OU b) isolement de C. botulinum dans les aliments ou les selles
4.	Clostridium perfringens	a) période d'incubation: 8-22 hres. b) syndrome observé dans le gros intestinal plupart des cas présentant de la diarrhée, de légers vomissements et une fièvre légère	a) microorganismes de même sérotype dans les aliments incriminés au point de vue épidémiologique et dans les selles des malades OU b) isolement de microorganismes de même sérotype dans les selles de la plupart des malades et non dans celles des sujetscontrôles OU c) isolement de 10^5 microorganismes et plus par gramme dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique, pourvu que l'échantillon ait été manipulé convenablement OU d) le nombre de spores contenues dans les selles des malades examinés a été supérieur à 10^6 par gramme dans la plupart des cas
5.	Escherichia coli	a) période d'incubation:6-36 hres. b) syndrome gastrointestinal-la plupart des malades présentant de la diarrhée	a) mise en évidence de microorganismes de même sérotype dans des aliments au point de vue épidémiologique et dans les selles des malades, et non dans les selles des sujets-contrôles

		OU b) isolement de 10^5 microorganismes et plus par gramme dans les aliments incriminés OU c) isolement de microorganismes de même sérotype dans les selles de la plupart des malades, et de microorganismes identifiés par des techniques de laboratoire spéciales comme étant entérotoxiques ou envahissants
6. Salmonella	a) période d'incubation 6-48 hres. à noter: pour S. typhi la période d'incubation est de 5 à 28 jours b) syndrome gastrointestinal- la majorité des malades présentant de la diarrhée	a) isolement de Salmonella dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique OU b) isolement de Salmonella dans les selles des malades
7. Shigella	a) période d'incubation: 7-66 hres. b) syndrome gastrointestinal- la plupart des malades présentant de la diarrhée	a) isolement de Shigella dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique OU b) isolement de Shigella dans les selles des malades
8. Staphylococcus aureus	a) période d'incubation:1-7 hres. b) syndrome gastrointestinal- la plupart des malades présentant des vomissements	a) mise en évidence d'entérotoxine dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique OU b) de microorganismes de même lysotype dans les selles ou les vomissures des malades et, si possible, dans des aliments incriminés et (ou) dans la peau ou le nez de la personne qui a manipulé les aliments en question OU c) isolement de 10^5 microorganismes et plus par gramme dans des aliments incriminés au point de vue épidémiologique
9. Streptococcus Groupe A	a) période d'incubation: 12-72 hres. b) syndrome clinique-fièvre, gorge irritée, voix rauque, et parfois symptômes gastrointestinaux	a) isolement de microorganismes dans des aliments incriminés OU b) isolement de microorganismes dans la gorge des malades
10. Vibrio parahaemolyticus	a) période d'incubation: 12-24 hres. b) syndrome gastrointestinal- la plupart des malades présentant de la diarrhée	a) isolement de microorganismes dans la OU b) isolement du microorganismes dans les selles des malades
11. Trichinella	a) période d'incubation: 3-28 jours	a) biopsie musculaire pratiquée chez le

spiralis	b) syndrome général classique-myalgie, fièvre (100%), numération éosinophile élevée	OU b) épreuves sérologiques OU c) mise en évidence de larves dans les aliments incriminés
12. Hépatite A	a) période d'incubation: 15-50 jours b) syndrome clinique-jaunisse, symptômes gastrointestinaux, urine foncée	a) épreuves de la fonction hépatique compatibles avec une hépatite chez les malades ayant consommé les aliments incriminés
13. Intoxication paralysante par les coquillages	a) courte période d'incubation (1 heure) b) picotements et engourdissement, titubation, fièvre, incohérence	a) preuve de consommation de coquillages dans des régions où des coquillages toxiques ont été découverts OU b) preuve, par expérience sur des souris, de la toxicité de l'échantillon de coquillages consommés
14. Poisons végétaux et animaux	a) syndrome clinique caractéristique	a) mise en évidence d'un poison dans l'aliment et (ou) chez les malades (si le test peut être fait facilement)
15. Produit chimique, par exemple a) métaux b) glutamate monosodique c) pesticides d) composés rances e) matières étrangères	a) syndrome clinique caractéristique	a) mise en évidence d'un produit chimique dans l'aliment et (ou) chez les malades (si le test peut être fait facilement)
16. Autres agents, par exemple Streptococcus Groupe D, Yersinia enterocolitica, Mycobacterium tuberculosis, champignons, levures, Taenia, Giardia	a) syndrome clinique caractéristique	a) données de laboratoire évaluées selon diverses circonstances

II. ALIMENTS

Tous les types d'aliments: critères

a) isolement d'un agent présent dans l'aliment en quantité suffisante pour causer la maladie, et syndrome clinique correspondant au syndrome lié à l'agent

OU

b) mise en évidence de l'aliment responsable par des méthodes épidémiologiques, par exemple l'analyse du taux d'attaque spécifique de l'aliment

N.B. Ces critères sont établis arbitrairement, et peuvent être modifiés au fur et à mesure que de nouvelles méthodes de laboratoire sont conçues et de nouveaux agents étiologiques identifiés.

LES DONNÉES : LES MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE

Dans tous les cas qui ont été signalés, il s'agissait de sources d'eaupotable et non de nappes d'eau utilisées à des fins récréatives. Il n'y a eu que deux poussées épidémiques en 1983. La première était attribuable à Giardia lamblia qui avait contaminé une source en plein air, en Saskatchewan. Aucun gouvernement ne s'est chargé de l'entretenir bien que les voyageurs qui passaient par là s'y approvisionnaient. La seconde frappa un nombre indéterminé de touristes dans un centre de villégiature de Gulf Island, en Colombie-Britannique.

On n'a pu déterminer l'agent en cause, mais on a constaté que la source d'approvisionnement en eau du centre avait une haute numération de coliformes fécaux. En 1984, sept épisodes ont été signalés. La contamination du puits en a été la cause dans cinq de ces cas (trois de ces puits alimentaient des maisons de particuliers, dans des camps). Le nombre de personnes atteintes variait de un à 70, mais dans seulement deux de ces cas a-t-on pu déterminer l'agent pathogène (Campylobacter et Yersinia).

Il y eut une autre poussée épidémique lorsque 13 scouts burent de l'eau provenant d'une source au Québec. De plus, une municipalité a été tenue responsable d'une poussée de salmonellose; 76 personnes furent malades, mais on ignore la raison de la contamination.

ÉNUMÉRATION DES MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE: 1983, 1984

Les énumérations pour 1983, 1984 sont publiées dans les pages suivantes.

Définition des termes

Étiologie: l'énumération est faite en fonction de l'étiologie spécifique, les épisodes de même étiologie figurant par ordre chronologique. Les épisodes confirmés en laboratoire sont énumérés en premier; suivent les épisodes non confirmés qui sont facilement reconnaissables grace à la mention "probablement", puis les épisodes d'étiologie inconnue.

Apparition: les dates indiquées sont aussi précises que possible. Pour certaines poussées épidémiques comportant l'exposition prolongée de personnes à un véhicule commun, la date d'apparition est indiquée comme un intervalle dont les limites sont constituées par les dates d'apparition du premier et du dernier cas.

Localité et établissement: les endroits d'où provient l'eau ayant provoqué un épisode sont classés par localité, province ou territoire, et établissement. L'endroit où on s'est procuré l'eau peut être différent de l'endroit où l'eau a été consommé ou de l'endroit où l'eau a fait l'objet d'une manipulation inadéquate.

Lieu de manipulation inadéquate: établissements où l'eau a fait

l'objet d'une manipulation inadéquate.

Véhicule: toute source d'eau non embouteillée.

Données de laboratoire: x indique l'isolement d'un agent étiologique au niveau du patient (P), du véhicule (V) ou des manipulateurs d'eau (H).

Données cliniques: les personnes malades ont présenté au moins un des symptômes énumérés ci-dessous. Le nombre de personnes à risque (le nombre entre parenthèses) comprend les personnes ayant ingéré de l'eau ou ayant été en contact avec de l'eau. Incubation signifie la période de temps qui s'écoule entre l'ingestion ou le contact avec l'eau et l'apparition du premier symptôme. Durée signifie la période de temps qui s'écoule entre l'apparition du premier symptôme et la guérison du malade. Les symptômes sont les manifestations observées chez les malades ou décrites par ces derniers. Les symptômes les plus courants sont indiqués par les abréviation suivantes:

N = nausée
V = vomissement
C = crampes/douleurs abdominales
F = fièvre
D = diarrhée
H = céphalée
P = prostration

Observations: les données pertinentes comme les circonstances liées à l'ingestion d'eau contaminée; les numérations bactériennes pour la qualité générale de l'eau, par exemple, numération des coliformes.

MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE EN 1983

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1.	Giardia lamblia	16 sept.	Qu'Appelle Valley, Saskatchewan	source à l'extérieur de la municipalité	à l'extérieur	eau potable	X		1(?)	?	?	?	la source où s'abreuvaient les voyageurs n'était pas salubre
2.	Probablement microbienne	28 déc.	Gulf Island Colombie-Britannique	pavillon pour touristes	pavillon pour touristes	eau potable	X	X	20 % des invités du pavillon	?	?	N.V.C.H.	numération élevée de coliformes fécaux dans l'eau du puits

MALADIES D'ORIGINE HYDRIQUE EN 1984

Cat. d'épi-sodes	Étiologie	Apparition	Signalé à		Manipulation inadéquate	Véhicule	Données de lab.		Données cliniques				Commentaires
			Localité	Établissement			P	V	Nombre de maladies (à risque)	Incubation (h)	Durée (h)	Symptômes	
1.	Campylobacter jejuni	13 juin	Kingston, Ontario	domicile	domicile	eau potable	X	X	1(?)	?	?	?	le puits de famille était contaminé
2.	Salmonella	janvier	Chilliwack Colombie-Britannique	système de distribution d'eau municipal	système de distribution d'eau municipal	eau potable	X	X	/6(?)	?	?	?	
3.	Yersinia enterocolitica	?	Central East, Ontario	domicile	domicile	eau potable	X	X	3(?)	?	?	?	le puits de famille était contaminé
4.	probablement microbienne	24 juillet	Ste-Béatrix, Clé Berthier, Québec	camp	camp	eau potable		X	12(?)	1	?	N.V.C.D.F.	l'eau du puits avait une numération élevée de bactéries
5.	?	20 mars	Lakefield, Ontario	domicile	domicile	eau potable			5(?)	?	?	D.	on ne peut supposer que le puits de famille était contaminé
6.	?	11 juillet	Pont-Rouge, Clé Portneuf, Québec	camp pour scouts	camp	eau potable			13(?)	?	?	V.C.D.N.	on suppose que l'eau de la source était contaminée
7.	?	14 juillet	St-Ubald, Clé Portneuf, Québec	camp	camp	eau potable			70(?)	10-12	6-20	N.V.D.N.F.	on suppose que l'eau du puits était contaminée

REMERCIEMENTS

La préparation de ce Sommaire Annuel n'aurait pas été possible sans la coopération des bureaux

Bureaux fédéraux

Laboratoire de lutte contre la maladie et Direction des opérations régionales, Direction générale de la protection de la protection de la santé, Santé et Bien-être Social Canada

La Direction générale des services médicaux, Santé et Bien-être Social Canada

Bureaux provinciaux (en collaboration avec les unités de santé locales)

British Columbia Department of Health Services and Hospital Insurance
Alberta Community and Occupational Health
Saskatchewan Department of Public Health
Manitoba Department of Health and Social Development
Manitoba Department of Mines, Resources and Environmental Management
Ontario Ministry of Health
Ministère des Affaires Sociales du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
New Brunswick Department of Health
Prince Edward Island Department of Health
Nova Scotia Department of Public Health

Bureaux de santé locaux specifiquement contactés

Manitoba

City of Winnipeg Health Unit

Ontario

Algoma Health Unit
Brant County Health Unit
Bruce County Health Unit
Durham Region Health Unit
East York Borough Health Unit
Elgin-St. Thomas Health Unit
Etobicoke Borough Health Department
Grey-Owen Sound County Health Unit

Ontario (cont'd)

Haliburton-Kawartha-Pine Ridge District Health Unit
Haltom County Health Unit
Hamilton-Wentworth Health Unit
Hastings and Prince Edward County Health Unit
Huron County Health Unit
Kent-Chatham Health Unit
Kingston-Frontenac and Lennox and Addington Health Unit
Lambton Health Unit
Leeds, Grenville and Lanark District Health Unit
Middlesex-London District Health Unit
Muskoka-Parry Sound Health Unit
Niagara Regional Area Health Unit
North Bay and District Health Unit
Northwestern Health Unit
North York Borough Health Department
Ottawa-Carleton Regional Area Health Unit
Oxford Health Unit
Peel County Health Unit
Perth District Health Unit
Peterborough County-City Health Unit
Porcupine Health Unit
Renfrew County and District Health Unit
St. Lawrence and Ottawa Valleys Health Unit
Scarborough Borough Health Department
Simcoe County District Health Unit
Sudbury and District Health Unit
Thunder Bay District Health Unit
Timiskaming Health Unit
Toronto City Health Department
Waterloo Regional Health Unit
Wellington-Dufferin-Guelph Health Unit
York Borough Health Department
York Regional Health Unit

Québec

Communauté urbaine de Montréal